MENU SALUTARE

LE RICETTE ANTI SETE

La dieta in 7 giorni per idratarsi a tavola

di **Anna Villarini**

DOLCE ALLO SPECCHIO

GRANITA E BRIOCHE

La più classica colazione fredda con i trucchi di Nicola Fiasconaro

di **Lydia Capasso**

10.07.2019

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#11

ANNO 2 - N. 7

SPECIALE VACANZE

TRE CHEF TRE ITINERARI D'ESTATE

ENRICO FOCARELLI BARONE (FRELLY)

per il ***Corriere della Sera***

Classe 1990, Enrico Focarelli Barone, alias Frelly, è nato a Catanzaro. Laureato in illustrazione all'Istituto Europeo di Design di Roma, lavora come freelance sia nel campo dell'editoria che in pubblicità. Si è specializzato in character design, fumetto ed etichette di vini. Collabora con magazine e quotidiani tra cui il *Corriere della Sera*

COOK.CORRIERE.IT

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

L'EDITORIALE

di **Angela Frenda**

Ho avuto una strana sensazione, in questi ultimi giorni di lavorazione, guardando e riguardando le pagine del nuovo *Cook*. E una consapevolezza: la voglia di estate si è insinuata lentamente nelle nostre pagine, spingendoci a produrre un giornale dominato da giallo e verde. Da luce, tanta luce. E da una gioiosità che io riconduco al clima. Insomma, a me sfogliandolo ha messo una grandissima allegria. Voglia di fare, uscire, viaggiare, provare... D'altro canto è un numero speciale, nel quale abbiamo scelto tre icone, diversissime tra loro, per condurvi in tre luoghi bellissimi. Possibili mete di vacanze (vere o virtuali, non importa). Si comincia con la Sicilia di Pino Cuttaia, in una Licata particolarmente poetica fotografata da **Stefania Giorgi** e raccontata da Gabriele Principato, che con lo chef due stelle ha trascorso delle giornate tra mare e cucina, cercando di cogliere la sua essenza più vera. Io sono andata invece in Borgogna, a Beaune, da due cuoche speciali: Marjorie Taylor e Kendall Smith Franchini. Una mamma e una figlia che per amore, e sulle orme di Julia Child, hanno deciso di trovare casa, insieme, in questo angolo di Francia. E aprire una piccola bottega dove si insegna (anche) a cucinare. Il risultato è commovente. Le immagini sono state scattate da **Joann Pai**, che ci ha restituito un film bucolico di questa storia. Ma anche un racconto di luoghi dove il cibo e il gusto sono il vero filo conduttore della vita di ogni giorno. Infine, la terza

UN'ALLEGRIA CONTAGIOSA

icona, è rappresentata da Vitantonio Lombardo. Un eroico cuoco del Sud. Nella sua Matera ha creato un piccolo gioiello della ristorazione meridionale, dove fa una cucina tenace e orgogliosa, ma carica di tanta passione. Proprio come lui. E come i suoi piatti. Le immagini sono di **Pal Hansen**, il reportage di Alessandra Dal Monte. Il menu healthy di questo mese è la dieta anti sete. Anna Villarini ha costruito con Alessandra Avallone un programma settimanale che aiuterà il lettore ad affrontare anche i giorni di afa con piatti interessanti, scattati da **Laura Spinelli**. Gli oggetti scelti da Martina Barbero sono coloratissimi e con una prevalenza di rosso ciliegia. Nella cucina moderna vi insegno come utilizzare al meglio il wok, anche per cotture più occidentali. Il dolce del mese è di Nicola Fiasconaro, provato per voi da Lydia Capasso. La ricetta geniale, rimanendo in un mood estivo, è la insalata di pane al ghiaccio rosso. Marco Cremonesi vi spiega il Mojito, mentre Luciano Ferraro il prosecco col fondo. I libri scelti da Chiara Amati vi parleranno di cucine e paesi lontani. Mentre il personaggio del mese è una eterea Marta Ferri: la stilista ha raccontato ad Isabella Fantigrossi cosa ama mangiare, soprattutto d'estate. Irene Berni ha fatto per voi un clafoutis alle more con l'avena mentre Manuela Conti le friselle di farina integrale. Cover di **Enrico Focarelli Barone**, classe 1990. Insomma, vi lasciamo con un bel bottino di cose da provare e da leggere. Buona estate!

STEFANIA GIORGI

Nata a Cesena ma da tempo a Milano, ha iniziato come fotografa di scena, poi si è occupata di reportage di viaggio in Vietnam, Sud Africa, Indonesia. Oggi è specializzata in ritratti, food e arredamento

PAL HANSEN

Norvegese, dopo aver studiato e lavorato in Gran Bretagna, Francia, Cuba e in Olanda, si è stabilito a Londra. Oggi è uno dei più celebri e premiati fotografi internazionali di ritrattistica e reportage

LAURA SPINELLI

Lombarda, nata nel 1985, ha studiato fotografia al Centro Bauer di Milano. Fotografa freelance attiva nel settore *food*, lavora abitualmente per testate giornalistiche nazionali e aziende

JOANN PAI

Fotografa di viaggi e food originaria di Vancouver, oggi risiede a Parigi. Ha cofondato Slice of Paris, una guida Instagram alla capitale francese. I suoi lavori compaiono su *Vogue* e sul *New York Times*

ENRICO FOCARELLI BARONE (FRELLY)

Disegnatore freelance nato a Roma. Si occupa soprattutto di illustrazioni digitali, storyboard, poster, copertine e libri per bambini. Collabora, tra gli altri, con il *Corriere della Sera*

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA
MERCOLEDÌ 10 LUGLIO 2019
ANNO 2 - NUMERO 7

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: BRUNO DELFINO

Progetto: redazione grafica a cura di MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

LE PROSSIME USCITE

Il calendario di uscita di *Cook*, in edicola come allegato gratuito del *Corriere della Sera*

18 SETTEMBRE

16 Ottobre
20 Novembre
11 Dicembre

LE RICETTE

Preparazioni fredde e colorate, a base di pesce e verdure di stagione
E poi tanti dessert leggeri, creati con molta frutta e poco zucchero
Ecco tutte le pietanze presenti in questo numero
insieme ai trucchi per rifarle facilmente anche a casa

FOTO DI JOANN PAI

FOOD TOUR

1

OASI
Quella di Giovanni Morello, figlio di pescatori, è l'osteria di mare a Licata dove assaggiare pesce locale e freschissimo. La sua specialità? Tartare di gambero

2

OSTERIA DEL CACCIATORE
Nell'osteria di Castrofilippo i piatti sono quelli di casa: semplici e genuini. Chiedete di farvi assaggiare la loro cipolla, quella locale bianca e dolcissima

3

PRODUTTORI
Una tappa obbligatoria nell'agrigentino è quella da Percia Quartari. Qui da grani antichi nascono farine integrali. Ci sono poi albicocche, agrumi e miele

PINO CUTTAIA

Seminarista, lavapiatti a Torino, operaio, pizzaiolo. Tante vite e porte bussate prima di tornare a casa, dove ha trovato la sua strada: il ristorante «La Madia», aperto da autodidatta quando l'alta cucina siciliana non esisteva. Una scommessa vinta: conquistate le due stelle Michelin, grazie a lui Licata è una meta gastronomica mondiale

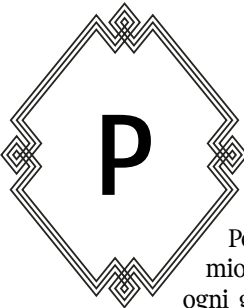
1

2

1 Lo chef Pino Cuttaia nella spiaggia di Poliscia, la sua caletta preferita a Licata (Agrigento) **2** L'entrata della chiesa di San Nicola, a Licata, e un momento di preparazione della sala al ristorante «La Madia» **3** Uno scorcio di Licata **4** La scalinata di San Domenico a Licata

3

4

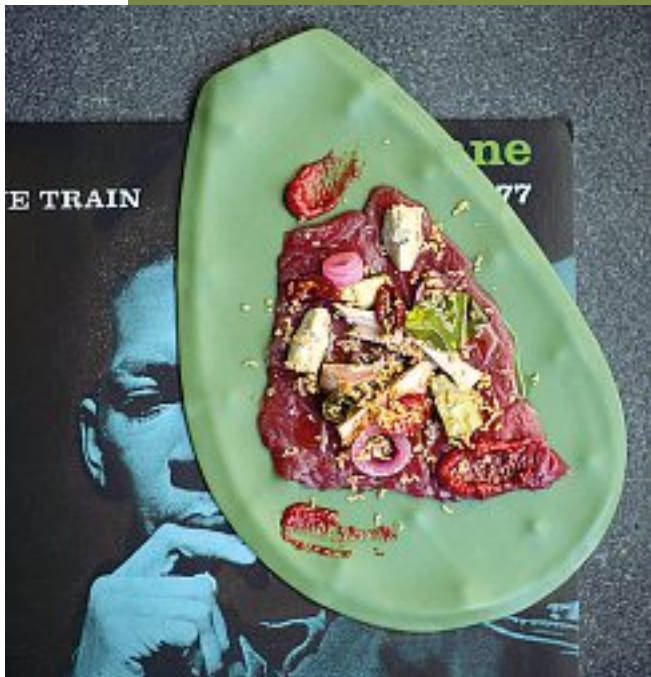
di **Gabriele Principato**
foto di Stefania Giorgi, producer Martina Barbero

Prende fra le dita una cipolla rossa, Pino Cuttaia, quando inizia raccontare di sé. «È stato tagliandone una che mi sono sentito libero per la prima volta. Potevo farla a cubetti, a fettine, a strisce. Scegliere il mio gesto. Un atto rivoluzionario per un ventenne che ogni giorno in catena di montaggio ripeteva lo stesso movimento meccanico». Sì, perché Cuttaia ha vissuto tante vite: seminarista, operaio, lavapiatti. Poi pizzaiolo e, infine, chef patron di un ristorante bistellato Michelin che ha reso Licata — 37mila anime in provincia di Agrigento — meta enogastronomica mondiale. «Conoscevo appena mio padre Angelo quando, nel '79, una malattia se lo portò via. Avevo 11 anni. Con mia madre Carmela, sarta, era emigrato in Germania a lavorare in fabbrica. Insieme mandavano a mia nonna Rosalia abbastanza soldi da non farmi mancare nulla». La sua voce tradisce timidezza e orgoglio. Quel periodo, allora non poteva saperlo, sarebbe stato decisivo per costruire la sua idea di cucina. Nonna Rosalia gli ha insegnato che la famiglia viene prima di tutto, ma anche la necessità di tramandare attraverso i piatti le memorie della propria terra. Quelle di pescatori, contadini, madri. Come in Scala dei Turchi, una delle ultime creazioni, ispirata all'omonima scogliera bianca tra Realmonte e Porto Empedocle. Un pezzo di natura impiattato per suscitare meraviglia e dare la sensazione all'assaggio di immergersi nel Mediterraneo: una sfoglia di calamaro trasparente ripiena di crema di ricci e nascosta da una spuma all'acqua di mare. Storie raccontate da Cuttaia attraverso gli occhi di un ragazzo prima, e di un uomo poi, che la propria terra l'ha lasciata per vent'anni. «Alla morte di papà sono stato messo in seminario. Ma appena mamma si trasferì in Piemonte dai suoi genitori e trovò lavoro come bidella mi disse di raggiungerla — sorride —. Chissà come sarebbe andata se fossi restato a Licata...». Era la prima volta che quel ragazzino usciva dalla Sicilia. «C'era un caldo afoso

Orfano di papà, dovevo diventare prete. Poi ho raggiunto mia mamma al Nord

IL PERSONAGGIO

5

6

5 Loredana Gaetano Cipriano, sommelier del ristorante «La Madia» e moglie di Pino Cuttaia
6 Un angolo del ristorante
7 Tonno e conserva, un piatto di Pino Cuttaia
8 Un momento di ritrovo pomeridiano in piazza a Licata (Agrigento)

7

8

quando nel luglio dell'80 sono arrivato a Torino dopo 20 ore di treno. Cercai una granita in un bar. Trovai nel bicchiere ghiaccio tritato macchiato con dello sciroppo. Capii di non essere a casa. E, anche se è una terra che ho amato, non mi ci sono mai sentito». A portarlo nei meandri di un ristorante è la necessità. «A 11 anni ho svolto il primo servizio da lavapiatti. La paga? Una bottiglia di Champagne per brindare in famiglia». Da allora ha continuato a farlo per arrotondare, anche quando — dopo aver abbandonato la scuola — era stato assunto come operaio alla Olivetti. «Cinque giorni a settimana ero di turno notturno in catena di montaggio (valeva il doppio del salario) e nel week end lavoravo in ristoranti e pizzerie, praticamente senza dormire». «Quel mondo misterioso e creativo mi attraeva: in fabbrica ero un numero, in cucina potevo essere una persona». Il primo corso da chef lo fa a 19 anni durante il servizio militare. «Quando nel '92 dissi a mia madre di essermi licenziato per fare il cuoco mi diede dell'incosciente. E forse lo ero. Ma se non sei disposto a rischiare a vent'anni...», scuote la testa. «Incontro spesso ragazzi che si sentono arrivati, ma non sanno cos'è il sacrificio, né la fame di sapere. Si riconoscono perché non si chiedono mai l'origine delle cose... una lavorazione, un piatto, un ingrediente. Non ho studiato all'alberghiero e alla loro età non avevo fatto esperienze importanti, ma per non sentirmi meno dei colleghi che incontravo facendo stagioni fra ristoranti e catering passavo il tempo libero aiutando panettieri, pasticceri, macellai: gli regalavo il mio lavoro e loro mi insegnavano a maneggiare la materia». Il '96 fu l'anno della svolta. «Trovai lavoro come aiutante in cucina al ristorante "Il Sorriso", nel novarese, quando stava per diventare tristellato. Fu il mio primo vero approccio con il *fine dining* e mi insegnò il rigore». Dandogli il desiderio di nuove esperienze. «Telefonai agli chef più quotati d'Italia per propormi. Alcuni mi diedero consigli, come Aimo Moroni.

INGREDIENTI

Per 4 persone: **4 fette** di tonno rosso di Sicilia (circa 120 g ciascuna), **1** limone non trattato, **q.b.** colatura d'alice, **q.b.** soffi di sale marino, **q.b.** pepe di Sarawak in grani, **q.b.** olio extravergine d'oliva (preferibilmente cultivar Biancolilla), **q.b.** capperi, **q.b.** tonno sott'olio, **q.b.** cipolla rossa in agrodolce, **q.b.** tenerumi di capperi (germogli delle piante di capperi), **q.b.** carciofini, **q.b.** bottarga di tonno.

PREPARAZIONE

Sistemate le fette di tonno in un piatto capiente. Spremete il limone non trattato, cospargete alcune gocce di succo sul tonno e lasciate marinare il tutto per 10 minuti in frigo. Trascorso il tempo, spennellate le fette con la colatura d'alici e condite con abbondante olio extravergine d'oliva. Aggiungete anche qualche soffio di sale e del pepe macinato al momento. Lasciate ora riposare per altri 10 minuti in modo che sale, pepe e olio penetrino nella polpa del tonno. Per impiattare adagiate una sola fetta di tonno al centro del piatto e appoggiateci sopra qualche anello di cipolla tagliato finemente, tre o quattro capperi dissalati, qualche pezzetto di tonno sott'olio (sgocciolato) e un carciofino. Grattugiate su tutto la bottarga di tonno per intensificare il sapore e qualche tenerume di capperi (cioè i germogli teneri delle piante di capperi). Per finire, completate con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e portate subito in tavola. (*m. bar.*)

Eni
trasforma
gli oli esausti
di frittura
in biocarburanti
avanzati
Chiara
usa l'auto
il meno
possibile
Eni+Chiara
è meglio di Eni.
INSIEME ABBIAMO UN'ALTRA ENERGIA

IL PERSONAGGIO

INGREDIENTI

Per 4 persone: **1 kg** di sarde, **250 g** di sale marino fino, **100 g** di zucchero pigna, **1 l** di acqua naturale, **1 l** di ghiaccio, **60 g** di sale marino fino, **250 g** di cipolla rossa, **100 g** di sale marino fino, **100 g** di zucchero, **q.b.** bucce di mandorla secche.

PREPARAZIONE

Pulite le sarde e abbattetele per 24 ore a -40°C. Mettetele allora in un contenitore con acqua, ghiaccio e 60 grammi di sale marino e lasciatele in frigorifero per una notte. Trascorso il tempo, scolate le sarde, aggiungete il sale rimasto e lo zucchero e lasciate marinare per due ore. Trascorse le due ore, lavatele e sistematele in una teglia. Accendete una pigna e lasciate che si esaurisca la fiamma. Una volta spenta mettetela in forno insieme alle sarde e fate cuocere a 55°C per due ore. Nel frattempo passate alla cipolla: portate a ebollizione l'acqua, immergete la cipolla e fatela cuocere per circa 45 secondi. Scolatela e mettetela subito in acqua con ghiaccio per bloccare la cottura. Per conservarla lasciatela in immersione in una soluzione di acqua, aceto e zucchero. Per servire il piatto è necessario avere un piccolo barbecue da tavola all'interno del quale inserire le bucce di mandorla secche. Queste ultime vanno accese con un cannello e lasciate bruciare fino a che diventino brace. A questo punto poggiateci sopra una piccola griglia e adagiate su di essa le sarde. Insieme al barbecue portate in tavola anche la cipolla in agrodolce, che servirete in un piattino a parte tagliata finemente. I due ingredienti vanno assaggiati assieme. (*m. bar.*)

9

10

11

14

Altri mi liquidarono. Gianfranco Vissani, ad esempio, disse che non avevo un curriculum all'altezza». Ma il lavoro non mancava. «Nel frattempo in vacanza a Licata avevo conosciuto Loredana, dopo un breve fidanzamento nel '99 ci sposammo, mi raggiunse in Piemonte e rimase incinta di Angelo». Cuttaia lavorava come chef in un Golf Club. «Era una gravidanza difficile però — racconta lei —, lui lavorava tantissimo e io ero sola». Così dopo due mesi decidono di lasciare e trasferirsi a Licata. «Se lei non mi avesse spinto a tornare a "casa", dandomi stabilità ed equilibrio, sarei rimasto un interprete, perché la mia cucina è l'espressione del territorio in cui vivo». Al tempo, però, sull'Isola l'alta ristorazione non esisteva. E trovare un lavoro da chef era impensabile. Non fecero viaggio di nozze ma presero in gestione un albergo con 20 camere e ristorante-pizzeria. «Ci costò 80 milioni di lire. Durò un anno, era un posto senza futuro e servì solo a coprirci di debiti», racconta Cuttaia. Le

Nel 2000, pieni di debiti, aprimmo «La Madia»: volevo fare la mia cucina domestica

12

13

15

CORNUCOPIA DI RICOTTA, ARANCIA E PISTACCHI

INGREDIENTI

Per 5 cannoli: **100 g** di farina 00, **10 g** di strutto, **10 g** di zucchero cannella in polvere, **q.b.** buccia d'arancia, **20 g** di aceto di vino rosso, **1** tuorlo d'uovo, **q.b.** zucchero a velo, **q.b.** olio di arachidi per friggere, cannoli d'allumino di forma conica. Per la farcia: **250 g** di ricotta di pecora, **60 g** di zucchero. Per guarnire: canditi d'arancia e pistacchi tritati.

PREPARAZIONE

Per prima cosa mescolate la ricotta con lo zucchero, passatela poi al setaccio e fatela raffreddare per qualche ora in frigo. Per preparare i coni croccanti setacciate la farina con il cacao sul tavolo e uniteci un pizzico di cannella. Radunate la parte secca a fontana e versateci l'aceto, lo zucchero, un po' di buccia d'arancia grattugiata e lo strutto. Impastate energicamente fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgete la sfera di impasto nella pellicola e lasciatela riposare per un'oretta a temperatura ambiente. Trascorso il tempo, stendetela in una sfoglia abbastanza sottile (1,5 millimetri circa) e ritagliate degli ovali da avvolgere sui cannoli di metallo. Chiudete ciascun cono spennellando poco uovo sbattuto. Una volta formati friggeteli in abbondante olio a 180°C fino a doratura, scolateli e, una volta freddi, rimuoveteli dall'alluminio. Farciteli con la sac à poche, spolverateli di zucchero a velo e guarniteli con scorza d'arancia candita a filetti e pistacchi tritati.
(m. bar.)

16

9 Lo chef che pulisce una seppia in mare **10** Le stanze di Palazzo Ursu, a Licata, dove Cuttaia sta progettando il suo boutique hotel **11** Un produttore di grani **12** La casa d'infanzia di Cuttaia **13** La cornucopia, una sorta di cannolo creato dallo chef **14** Il piatto a base di sarde **15** La brigata de «La Madia» riunita per la pausa pranzo **16** Pino Cuttaia affacciato dal portoncino di Palazzo Ursu

possibilità a questo punto erano: abbandonare o rilanciare. Scelsero la seconda. «A colpi di cambiali e incoscienza trasformammo un magazzino nel centro di Licata ne "La Madia", il "nostro" ristorante». Era il 2000. «Non ambivo alla stella. Volevo solo fare la mia cucina — dice lui — e riportare il gusto domestico nei piatti, liberando gli ingredienti dalla tecnica per riconsegnarli all'amore e al rispetto, per risvegliare sapori perduti». «Io imparai il lavoro di sala e studiai da sommelier», racconta Loredana. Ma i primi tempi i clienti furono pochi. «Credevo di avergli rovinato la carriera facendolo tornare in Sicilia, mi sentivo in colpa — aggiunge —, ma colleghi e critici iniziarono a notarci». Poi, nel 2006 arrivò la prima stella Michelin, tre anni dopo la seconda. «Furono la mia laurea, il coronamento dei nostri sacrifici. Ma anche un faro puntato su di me», spiega Cuttaia. Iniziarono a venire clienti da tutto il mondo, arrivarono premi importanti, la presidenza de Le Soste di Ulisse (associazione che raccoglie gli chef siciliani) e la chiamata a cucinare per il G7 delle first lady a Catania: un palcoscenico internazionale. «Ho capito di poter cambiare in meglio il territorio coi miei gesti», dice Cuttaia. L'ha fatto in piccolo con «Uovo di Seppia»: spaccio democratico di cultura gastronomica dove chiunque a pochi euro può comprare pasta fresca, sughi, torte entrando nell'intimo della sua cucina. «Sto ristrutturando un palazzo del Settecento in cui il prossimo anno si trasferirà "La Madia"». Saranno 1.100 metri quadrati con un ristorante, una bottega e sette camere a pochi metri dalla sede attuale. «Così i clienti potranno fermarsi a dormire e vivere la mia terra». Ma l'impegno più grande è «'nnumari»: «Un appuntamento internazionale che dal 2 al 4 ottobre porterà a Licata chef, artisti, economisti, scienziati, artigiani e produttori, per creare una rete capace di contribuire alla tutela del Mediterraneo: il mio orto e quello di tutti gli chef del Mare Nostrum».

IL PERSONAGGIO

Americane di Phoenix, Marjorie e Kendall, madre e figlia, hanno aperto a Beaune, in Borgogna, una scuola di cucina classica francese. Un microcosmo familiare che attira aspiranti cuochi da tutto il mondo, conquistati da una storia autentica che profuma di amore&farina. Perché, come diceva Julia Child, «si preparano ricette per far stare bene gli altri»

THE COOK'S ATELIER

1 Marjorie Taylor, al centro, la figlia Kendall Smith Franchini con suo marito Laurent Franchini e i loro tre figli **2** Marjorie nella cucina del suo atelier di Beaune dove insegna le basi dei piatti classici francesi. Alle spalle Kendall

di **Angela Frenda**
foto di Joann Pai, producer Tommaso Galli

Una mamma e una figlia non sono mai troppo lontane. È come se un filo sottile le legasse. Sempre. Anche quando a separarle sono migliaia di chilometri. La storia che sto per raccontarvi parla proprio di questo, una mamma e una figlia. Che si adorano, ovviamente. E che da subito creano una coppia che si salda anno dopo anno, forse nelle difficoltà di una donna che rimane vedova presto. E che però non si perde d'animo. Mai. La storia di Marjorie Taylor e Kendall Smith Franchini è fatta, volendo trovare una definizione, di amore&farina. Voglia di stare insieme e di cucinare insieme. Perché molto spesso, ai fornelli, nascono cose bellissime. Come nel loro caso. Io, ad esempio, le ho scoperte un giorno sfogliando il loro libro. Un volume grande e bianco, di quelli che difficilmente acquisti. E invece è bastato sfogliarlo per innamorarne. E per scoprire qualche mese dopo, entrando nel loro piccolo negozio nel

FOOD TOUR

1

MACELLERIA

Quella di Raphaël Vossot è un'insegna storica. Nella sua macelleria in rue Maufoux, propone i più disparati tagli di carne e qualche preparazione tipica, come il patè d'oca

2

LA LUNE

Per mangiare a «La Lune» bisogna prenotare con largo anticipo. Almeno tre settimane per assaggiare la cucina di questo bistrot che mixa tecniche giapponesi a ingredienti locali

2

3

ORTI URBANI

Due fratelli con una passione per il biologico. Céline e Théo Loubet nel 2014, alle porte di Beaune, hanno costruito una serra dove coltivano frutta e verdura bio per il mercato cittadino

Ho venduto tutto e sono partita, con il cuore in gola Volevo solo raggiungere mia figlia

cuore di Beaune, in Borgogna, che era tutto vero. Che il loro mondo fatto di stampi in rame, fruste d'epoca, uova appena montate, zucchero a velo, luce prepotente che entra dalle finestre, sorrisi, abbracci, lini svolazzanti… era reale. E lo penso anche mentre sono qui, seduta sulle scale a chiocciola di questa casa a pochi passi da Place au Beurre, dove si trova il negozio delle due «americane pazzerelle», come le chiamano affettuosamente in città. Il fioraio ha portato erbe e boccioli appena tagliati. Marjorie li sistema nei vasi. Indossa un vestito di lino color crema simile a quello della figlia, Kendall. Ogni cosa, capirò molto presto, qui non è mai casuale. La loro cura del dettaglio, anche nella vita di ogni giorno, è maniacale. A *The Cook's atelier*, la boutique di vino e cibo dove queste due cuoche americane tengono corsi di cucina francese per clienti che arrivano da tutto il mondo, il tempo sembra cristallizzarsi. E tutto parla, anche se non esplicitamente, di Julia Child. A lei si sono ispirate Marjorie e Kendall quando hanno deciso di fare della loro vita una missione gastronomica. È stata Marjorie a un certo punto a decidere di lasciare Phoenix, la loro città originaria, e raggiungere la figlia in Borgogna dove, dopo la laurea, si era trasferita per studiare enologia. Trovando anche l'amore. «Ho venduto tutto e sono partita, con il cuore in gola». E non è stata solo la voglia di imparare ancora meglio la cucina francese, appresa negli anni di lavoro come cuoca nei ristoranti. Era soprattutto il desiderio di avere una esistenza che non escludesse Kendall. «Io e lei siamo sempre vissute l'una per l'altra, dalla morte di mio marito. non voglio fare a meno di mia figlia». Così è nato *The Cook's Atelier*. Trovato quasi per caso. «Era un'abitazione già ristrutturata. Capimmo subito che era il posto giusto dove ricominciare», spiega Kendall mentre mescola l'impasto delle madeleine: «L'obiettivo qui è quello di aiutare gli ospiti a diventare cuochi più

IL PERSONAGGIO

INGREDIENTI

1 carrè di vitello composto da 6 ossa, **3 foglie** di alloro, **3 rametti** di rosmarino, **3** cipolle, **1 manciata** di cerfoglio, **2** limoni, **q.b.** sale e pepe nero, **q.b.** olio d'oliva extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Per prima cosa iniziate a preparare il carrè. Estraete il vitello dal frigorifero e fategli raggiungere temperatura ambiente. Iniziate poi a pulirlo a meno che non lo abbiate già comprato pronto per essere cucinato. Eliminate, aiutandovi con un coltello molto affilato, il grasso e il tessuto connettivo presente tra le ossa del vitello. Grattatele bene in modo da togliere qualsiasi residuo, non buttate via però gli scarti, li dovrete utilizzare successivamente. A questo punto, legate il carrè con dello spago da cucina, passando un filo per il lungo e dividendo ciascun osso per creare quelle che saranno poi le vostre fette. Salate allora uniformemente la carne e cospargete la superficie con del pepe nero appena macinato. Inserite infine in cima, tra lo spago e la carne, i rametti di rosmarino e le foglie d'alloro. Riscaldate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva e rosolate il carrè fino a caramellare ogni lato, all'incirca per quattro o cinque minuti. Trasferite poi il vitello in una teglia e unite gli scarti della carne, le cipolle divise in quarti e i limoni tagliati a fette molto sottili. Cuocetelo a 190°C nel forno precedentemente riscaldato fino a che il centro del carrè non raggiungerà i 55°C, ci vorranno all'incirca 1 ora e 15 minuti. Prima di procedere al taglio aspettate almeno un'altra quindicina di minuti. Trascorso il tempo necessario, tagliate il vitello a fette, parallelamente alle ossa. Servitelo con del cerfoglio fresco con le cipolle abbrustolite e con anche le fettine di limone. (*t. gal.*)

4

3

coraggiosi. Proprio come diceva Julia Child». Il forno della cucina Lacanche è pronto. Kendall infila dentro gli stampi dei dolci e si gira a guardare Lulu, la sua ultima bimba di 5 mesi che si è appena svegliata dal sonnellino del pomeriggio. Julie, la loro assistente, gliela porta già vestita e sorridente. Gli altri due piccoli di casa, invece, Luc e Manon, giocano in strada con Laurent, il marito di Kendall, che nel sistema *The Cook's atelier* è una ruota molto importante dell'ingranaggio. Che però sembra reggersi su regole apparentemente scomparse. Un esempio? Non esiste un'impastatrice. «Facciamo tutto a mano — ride Marjorie —. Poiché il mondo sta diventando sempre più frenetico, riteniamo che avere una forte conoscenza delle tecniche di cottura francesi e dei principi di base — come tenere in mano un coltello, padroneggiare salse classiche, saper rosolare, arrostire, brasare, stagionare, ecc — sia la chiave per diventare un cuoco migliore. Insegniamo sempre ai

Il mondo è frenetico, noi qui invece non abbiamo impastatrice, facciamo tutto a mano

5

6

7

8

3 Il carrè di vitello al limone
4 Madre e figlia in giro per il centro di Beaune, nel cuore della zona vinicola della Borgogna **5** I due figli grandi di Kendall e Laurent
6 La soffitta dell'atelier dove sono conservati gli oggetti in vendita nel negozio delle due cuoche americane
7 Le madeleine al burro
8 La sala da pranzo di *The Cook's Atelier*

nostri studenti come realizzare le cose a mano in modo da avere un'idea del processo. Solo così riesci a sviluppare il tuo stile di cucina». Beh, spiega Kendall sciacquando i lamponi che aggiungeranno sulle tartellette, «parte del viaggio è lasciarsi andare seguendo semplicemente una ricetta. Cucinare dovrebbe essere proprio questo: fare qualcosa di piacevole per te e, anche, uno dei modi migliori per riunire le persone». Che da loro si raccolgono, dopo aver partecipato alle lezioni, al secondo piano di questa casa dai tetti altissimi con la luce che entra dal lucernario. Qui c'è la sala da pranzo grigio chiaro dove ogni sera va in scena uno specialissimo spettacolo. Fatto di piatti e zuppiere, bicchieri di cristallo e posate (tutti oggetti collezionati in anni di mercatini da Marjorie). Fiori recisi. Piatti sfornati e deliziosi. E risate. Tante. Gli ospiti dell'atelier sanno che da loro non si fanno solo corsi di cucina ma un'esperienza di vita e di amore. La passione di Marjorie è proprio quella di nutrire gli altri. Cuoca autodidatta, si è formata leggendo le classiche tecniche francesi negli scritti di grandi della cucina come Julia Child, M.F.K. Fisher, Elizabeth David, Madeleine Kamman e Alice Waters. Studiava e lavorava in ristoranti francesi, mettendo a punto le sue abilità. In seguito ha aperto «Ruby Beet», ristorante con scuola di cucina nel centro storico di Phoenix. Dopo averlo gestito per diversi anni, va in Francia per studiare con la famosa insegnante Anne Willan, a La Varenne in Borgogna. È facile capire perché l'amore di Kendall per la Francia sia iniziato in tenera età. Autentica francofila, ha studiato francese e storia dell'arte all'università, per poi trasferirsi a Parigi per lavorare alla casa d'aste Christie's. Poi si è interessata al vino e, nelle ore libere, ha studiato al Cordon Bleu di Parigi. Alla fine si è stabilita a Beaune per proseguire gli studi enologici e unirsi alla mamma per creare *The Cook's Atelier*. Un'idea che

MADELEINE AL BURRO

INGREDIENTI

Per preparare 36 madeleine: **150 g** di burro, **1 cucchiaio** di scorza di limone grattugiato, **1 cucchiaio** di succo di limone, **3** uova grandi, **1** tuorlo grande, **150 g** di zucchero semolato, **½ cucchiaino** di sale, **190 g** di farina 00, **1 cucchiaino** di lievito in polvere, **q.b.** zucchero a velo

PREPARAZIONE

In un piccolo pentolino dal fondo spesso sciogliete il burro tagliato a tocchetti a fuoco medio. Poi lasciatelo raffreddare completamente e, aiutandovi con un pennellino da cucina, utilizzatene una parte per imburrare le teglie di madeleine. Cospargetele poi anche con la farina, eliminando le eccedenze. Unite al burro rimasto la scorza grattugiata del limone, fate attenzione a prelevare solo la parte gialla e il succo e conservate il tutto da parte. Nella ciotola dell'impastatrice, dotata di un gancio a frusta, versate le uova, il tuorlo, il sale e lo zucchero e iniziate a montare il tutto fino a che il composto non sarà raddoppiato, ci vorranno all'incirca cinque minuti. Setacciate la farina all'interno insieme al lievito e, con l'aiuto di una spatola, mescolando dal basso verso l'alto, incorporatela al composto di uova montato. A questo punto, versate delicatamente il burro fuso con il limone nell'impasto e mescolate per amalgamare il tutto. Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciate riposare il composto per un minimo di 2 ore fino a un massimo di 12. Preriscaldate il forno a 190°C. Con l'aiuto di un sac à poche riempite per 2/3 gli stampi delle madeleine. Cuocete per 6 o 7 minuti fino a che la superficie non inizierà a dorarsi. Lasciatele raffreddare leggermente e cospargetele con lo zucchero a velo. Servitele immediatamente: le madeleine è meglio mangiarle quando sono ancora tiepide. (*t. gal.*)

Differenti
per mille motivi.
Motivo n° 335
Il nostro pesce è sempre fresco
perché arriva tutti i giorni.
In tutti i punti vendita Iper La grande i.
www.iper.it seguici su
iPER
La grande i

IL PERSONAGGIO

9

9 Marjorie Taylor e la figlia Kendall Smith Franchini, originarie di Phoenix e arrivate a Beaune dove hanno aperto la loro scuola di cucina francese **10** Le tartellette ai lamponi freschi **11** Uno scorcio del loro atelier

Il nostro obiettivo è quello di aiutare gli ospiti a diventare cuochi più coraggiosi

TARTELLETTE AI LAMPONI FRESCHI

INGREDIENTI

Per la pâte sucrée: **375 g** di farina, **100 g** di zucchero, **mezzo cucchiaino** di sale, **225 g** di burro, **60 ml** di panna, **2** tuorli. Per la crema: **480 ml** di latte, **100 g** di zucchero, **1** baccello di vaniglia, 5 tuorli, **3 cucchiai** di farina. Per farcire: **1** tuorlo, **165 ml** di panna, **455 g** di lamponi, **1 cucchiaio** di zucchero a velo, **q.b**. zucchero granulato

PREPARAZIONE

Per la pasta sbriciolate burro, farina, zucchero e sale. Unite panna e tuorli e compattate il tutto. Lasciate riposare il panetto per almeno un'ora. Per la crema, sbattete le uova con lo zucchero e unite la farina setacciata. Versate il latte caldo con la vaniglia sulle uova. Riportate sul fuoco e fate addensare. Stendete la pasta e ricoprite gli stampini imburrati. Cospargete la superficie con il tuorlo e lo zucchero e cuocete in forno a 175°C fino a doratura. Farcite con la crema mescolata alla panna montata e con i lamponi freschi. Ultimate con lo zucchero a velo. (*t. gal.*)

10

11

avevano entrambe da anni. Nata dopo molti brainstorming e bicchieri di vino. Racconta Marjorie: «Abbiamo iniziato senza un piano aziendale formale, solo un forte desiderio di creare un posto dove ci sarebbe piaciuto vivere sperando che piacesse anche ad altri. Decidemmo di rendere la Borgogna la nostra casa a tempo pieno. Volevamo creare un luogo di incontro conviviale in cui condividere il nostro amore per il cibo con altri cuochi casalinghi di tutto il mondo. Abbiamo immaginato di portare gli ospiti al mercato per acquistare prodotti locali, formaggi, salumi e pane appena sfornato dai nostri produttori preferiti. Abbiamo sognato di condurre lezioni pratiche di cucina, insegnando le tecniche classiche in modo accessibile e continuando la giornata con un piacevole pranzo francese attorno al nostro tavolo. La sera, immaginavamo di organizzare incontri a lume di candela con nuovi e vecchi amici». Un sogno tenacemente trasformato in realtà, facendo nascere dalla combinazione dello stile di vita europeo e della loro esperienza una piccola azienda familiare di successo. Un marchio. E un racconto di amore vero. «Perché in definitiva — spiega Kendall —, la nostra storia riguarda il concetto di famiglia e la nostra visione incrollabile di creare una piccola impresa intorno a ciò che più ci piace: il buon cibo, gli affetti e la Francia». La butter cake ai mirtilli è pronta. Mamma e figlia la sfornano. Si muovono a passo di danza, il cui suono è udibile però solo da loro. *It's simple working together*. «È semplice lavorare insieme», ti dicono sorridendo. E viene da crederci. Pensi, guardandole, che se la cucina ha un senso, loro l'hanno trovato. Catturandone l'essenza più vera. Quella che a volte si perde per strada. Cucinare è stare bene per far stare bene gli altri. Julia Child l'aveva capito. Se volete capirlo anche voi non vi resta che partire per Beaune.

CUSUMANO
Share differences.
SHAMARIS
CUSUMANO
5 different territories, 12 unique wines.

IL PERSONAGGIO

Figlio di contadini e unica stella Michelin della Basilicata, lo chef 40enne porta avanti a Matera la sua idea di ristorazione di successo: sincera, testarda e fiera Proprio come lui: «Però non mi sento un eroe, se mai un privilegiato: posso fare la mia cucina nella mia terra. Partendo dalla tradizione ma senza limiti»

VITANTONIO LOMBARDO

FOOD TOUR

1

STANO
I piatti della tradizione si assaggiano da Franco Stano, 69enne materano doc (da piccolo ha vissuto nelle grotte) che prepara cialledda, pignata, crapiata and co.

2

BAR DELLE ARTI
Per il panzerotto della signora Teresa, nella zona industriale di Matera, vengono da tutta la regione, anche dalla Puglia: il segreto è l'impasto sottile

3

I PRODOTTI
Il pane materano si può comprare al forno Pane e pace, le tette della monaca al Bar Schiuma, i formaggi al caseificio Dilena, i prodotti tipici da superEmme

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Pal Hansen, producer Tommaso Galli

«L'avrai già visto un uomo in mutande, no?». Passano meno di cinque minuti da quando Vitantonio Lombardo mi accoglie nel suo ristorante-grotta di Matera a quando si abbassa i pantaloni per mostrare la coscia tatuata con le stelle Michelin. Poco importa che ci conosciamo appena, che abbiamo praticamente solo parlato al telefono, e che Donato Addesso, suo grande amico, storico collaboratore e oggi maître, si metta una mano sulla fronte tra il divertito e l'imbarazzato. «Guarda, guarda...». Con le braghe calate e il sorriso furbetto lo chef ora si rivolge al fotografo, che però è norvegese e non lo capisce. Non fa nulla. Lui continua: «Su questa gamba ci ho fatto scrivere le date delle stelle, 16 novembre 2011 e 16 novembre 2018, e una frase del cartone *Ratatouille*: "L'alta cucina non è una cosa per pavidi..."». La legge tutta, sette righe sulla pelle e altrettante sulla porta scorrevole che separa la sala dai fornelli. E in effetti pavido non è, Vitantonio Lombardo. Nella vita ha sempre rischiato: prima alla «Locanda Severino» di Caggiano, paesino di duemila anime a 800 metri d'altezza in provincia di Salerno. «Che fatica, non c'era passaggio, facevamo 50 coperti a settimana se andava bene, dovevamo buttare caviale e astice. La stella lì è stata una conquista». Poi a Matera, in questo momento la «Firenze del Sud», vivace e visitata, ma comunque una scommessa. Finora vinta: apertura il 28 maggio 2018, stella fulminea in autunno, 200 coperti a settimana, «numeri da Milano». «Io però qui non mi sento un eroe, se mai un privilegiato: posso fare la mia cucina nella mia terra». È sfinito ma contento, Lombardo. «Sono stati mesi intensissimi, sono stanco al punto che se lo ripeto mi metto a piangere. L'anno scorso dopo l'apertura ho quasi rischiato la sedia a rotelle: 14 ore di

Quando lavoro urlo e spacco piatti, ma lo staff è la mia seconda famiglia

IL PERSONAGGIO

1 Vitantonio Lombardo sulla soglia del suo ristorante in via Madonna delle Virtù, a Matera: una grotta di calcarenite con vista sulla Murgia

lavoro al giorno, due ernie con una protusione, gambe a pezzi, sono anche grosso (184 centimetri per 160 chili, *ndr*)... Quando il dottore me l'ha detto sono andato a comprarmi una moto a Bari, per reazione: sono stanco ma non riesco a fermarmi». Del resto non ha mai sognato altro, questo quarantenne di Savoia di Lucania, figlio di Rocco e Antonietta, contadini, diretto e verace come solo gli uomini semplici — nel miglior senso della parola — sanno essere. Uno di quelli che ti salutano citando Gigi D'Alessio — «Il mio cantante preferito» —, augurandoti «Buona vita». «È da quando ho messo la casacca, a 14 anni, all'alberghiero di Potenza, che spero di prendere le stelle nella mia regione — racconta —. Una, poi due, poi tre... Vorrei lasciare il segno. Sfogliavo i libri dei grandi chef e mi immaginavo di diventare come loro». Heinz Beck, don Alfonso, i maestri d'Oltralpe da cui Lombardo è andato a cena: Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Passard, Pascal Barbot... «Per me l'alta cucina è quella francese, rigorosa e disciplinata. Il mio solo rimpianto è non aver mai lavorato a Parigi». Ma ora, nel ristorante che porta il suo nome, unico stellato della Basilicata e destinazione in sé — i turisti si fanno i selfie davanti all'insegna —, prova ogni giorno a riprodurre quel modello: «Ci tengo tanto: divise uguali per tutti, pure nel colore delle ciabatte (nere), ordine maniacale, lo chef capo della cucina. Divido il lavoro in due momenti: la preparazione, quando si può chiacchierare con la musica accesa, e il servizio, che invece deve essere militare. Non possiamo buttare il lavoro di una giornata per una distrazione. E quindi quando parlo tutti mi devono rispondere "Sì chef", le portate partono solo quando io chiamo la comanda. Sono uno brusco, come dice Donato "tengo il capo caldo": mi arrabbio, butto a terra i piatti, una volta ne ho rotti otto da 50 euro l'uno

RISO CON BURRO, COULIS DI FICHI *E ALICI*

INGREDIENTI

240 g di riso, **1,5 l** di brodo vegetale, **70 g** di burro, **300 g** di fichi, **50 g** aceto di riso, **100 g** di alici sott'olio, **100 g** d'acqua, **1 g** di xantano, **100 g** di vinaccioli, **20 g** di semi di finocchietto, **100 g** di burro acido, **q.b.** pepe Timut, **q.b.** olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Si tratta di una ricetta fatta di pochi ingredienti e preparazioni veloci. Procuratevi quindi i migliori prodotti perché se i fichi non saranno abbastanza dolci o le alici saporite al punto giusto verranno a mancare gli equilibri di tutto il piatto. Iniziate dunque a realizzare le preparazioni essenziali alla base di questo risotto. Occupatevi della coulis di fichi. Con molta delicatezza, soprattutto se sono già molto maturi, sbucciateli senza togliere troppa polpa e passateli nel cutter aggiungendo gradualmente l'aceto di riso fino ad ottenere una crema liscia, lucida e omogenea. In un bicchiere dai bordi alti posizionate le alici sott'olio, l'acqua, l'olio extravergine d'oliva e lo xantano ed emulsionate con il minipimer. Per l'olio di finocchietto, mettete l'olio di vinaccioli e i semi di finocchietto nel mixer termico e fate lavorare l'utensile a 10.000 giri per 10 minuti a 36°C. Filtrate il tutto e tenete da parte. Tostate ora il riso con una noce di burro e proseguite la cottura con il brodo vegetale ben caldo. Mantecate in ultimo con il burro acido. Ultimate con l'emulsione di alici, la coulis di fichi all'aceto, l'olio al finocchietto e il pepe Timut. (*t. gal.*)

IL PERSONAGGIO

2

3

4

5

6

Tanti locali hanno servizi pazzeschi e lo chef che si legge il giornale Ci credo che poi chiudono

perché un ragazzo ha messo un filo d'olio nella pasta. Un'altra volta me ne sono spaccato uno in fronte». Addirittura? «Sì, mi sono anche fratturato quattro dita dando un pugno contro il muro per non far male a quello che mi aveva fatto incazzare. Non tocco nessuno eh, ma ai ragazzi dico di tutto. Mi dimentico anche della cucina a vista, una sera si sentivano le urla in sala...». Lo confessa con un senso di colpa negli occhi: «Poi però ci sto male, chiedo scusa e li porto fuori a cena. Guai a chi me li tocca, sono la mia seconda famiglia». Infatti il primo pensiero a fine mese è uno solo: «Lo stipendio dei miei nove dipendenti». I cui nomi, dal sous chef al lavapiatti, sono indicati nel menu. «Dopo vengono i fornitori, l'affitto (cinquemila euro), i duemila per l'areazione: qui se si spegne l'impianto in sei ore esce la muffa. Altri duemila di lavanderia per le tovaglie di lino, ma quello è uno sfizio che mi sono tolto da poco. Pure i bicchieri li ho cambiati adesso, dopo anni. Mio papà mi ha insegnato che puoi spendere 10 solo quando hai 15, e io così faccio. Tanti locali aprono con servizi pazzeschi, un sacco di personale e lo chef che si legge il giornale al pass. Poi ti credo che chiudono. Io qui sostituisco pure le persone che mancano: una sera non c'era il lavaggio, l'ho fatto io. Do l'esempio, è il mio compito. Per me un ristorante che non si regge da solo non ha senso». La capacità di gestione Vitantonio Lombardo l'ha imparata da giovane. Quando, ventenne, dopo le stagioni in riviera romagnola ha cominciato a prendere in mano le cucine degli hotel tre e quattro stelle. «Esperienze che mi hanno insegnato a risolvere le emergenze — racconta con un gin tonic in mano, ore quattro del pomeriggio —. Forse col senno di poi non le rifarei tutte, perché sono arrivato tardi all'alta cucina. Però mi sono servite». Intanto per mettere da parte un gruzzolo: «A 21, 22 anni prendevo

7

8

2 Una veduta di Matera **3** Vito Dilena, titolare dell'omonimo caseificio **4** Mimmo Continisio, dipendente dell'antico forno «Pane&Pace» **5** Teresa Braia, maestra dei panzerotti al «Bar delle Arti» **6** Franco Stano e la sua pignata **7** Lo chef Vitantonio Lombardo **8** Il tatuaggio sulla coscia dello chef **9** Il piatto Cialledda d'estate **10** La sala del ristorante

CIALLEDDA D'ESTATE

INGREDIENTI

200 g di mollica di pane raffermo, **200 g** di succo d'anguria, **30 g** d'aceto di mele, **2** friggitelli, **½** cipolla rossa, **1** carosello, **3 g** d'origano, **500 g** di polpo, **2 coste** di sedano, **1** cipolla dorata, **5 grani** di pepe nero, **½** limone, **3 foglie** d'alloro, **4 foglie** di basilico verde, **4 foglie** di basilico viola, **q.b.** gin, **q.b.** olio evo e sale. Per la maionese: **150 g** di acqua di polpo, **50 g** d'olio di semi di girasole.

PREPARAZIONE

Mettete in ammollo la mollica di pane precedentemente tostata nel succo d'anguria miscelato con l'aceto di mele. Preparate una dadolata con i friggitelli, la cipolla rossa, il carosello e condite con sale, olio e origano. Cuocete il polpo nell'acqua aromatizzata con sedano, cipolla, limone, sale e alloro per 40 minuti. Fate la maionese di polpo emulsionando l'acqua di cottura del polpo con l'olio di semi. Impiattate inserendo tutti gli elementi. Guarnite con il basilico e l'olio e nebulizzate con il gin. (*t. gal.*)

9

10

sei milioni di lire, poi quattromila euro. Mio padre che all'epoca faceva il manovale e ne guadagnava 900 lo raccontava fiero a tutto il paese. Per questo non gli ho detto nulla, credo non mi avrebbe capito, quando sono andato a fare uno stage gratis da Paolo Teverini, in Romagna, il primo stellato della mia carriera. Avevo 26 anni e mi si è aperto un mondo: ho capito la cura che si può mettere in un piatto, la tecnica, il dettaglio. Poi ci sono stati Silver Succi a Rimini, Fabio Barbaglini a Firenze, Gianfranco Vissani a Civitella del Lago. Ecco, in lui caratterialmente mi riconosco tanto: un altro che passa per essere un brusco invece è un buono, ha un cuore grande. Mi si è così affezionato che mi ha mandato una casacca col suo nome a casa». Mentre parla si commuove. Pensa al tormento perenne dello chef, «sono maniacale, pesante, mai contento, vorrei fare sempre meglio». Pensa alla sua famiglia: la moglie Nicolina, 36 anni, i figli Giulia, sette, e Rocco, tre, che vede poco o nulla. «Questo lavoro è una scelta di vita: le persone attorno a te lo devono sopportare, ti perdi i primi giorni di scuola, le prime biciclettate, le domeniche, le vacanze... È un sacrificio per tutti. Per questo è bello portare a casa dei risultati: quando mia figlia dice ai compagni di classe che il suo papà "è uno chef stellato" mi vengono le lacrime agli occhi. E anche sapere che i miei genitori sono orgogliosi mi fa piacere: alla fine sono un bambinone, molto attaccato a queste cose». A Matera per strada lo chiamano «chef». E la festa per la stella se la ricordano tutti: mille persone, quintali di pasta e fagioli e litri di aglianico, la banda rock della città. A un anno di distanza il «Ristorante Vitantonio Lombardo» è un successo: sempre pieno, metà clienti materani o italiani, metà stranieri, contenti di farsi guidare in un percorso. La carta non c'è, solo

INGREDIENTI

Per il «calamarro»: **4** calamari veraci, **100 g** d'animelle d'agnello, **50 g** di salsiccia fresca di Tricarico, **50 g** di Grana Padano, **50 g** di pane grattugiato, **1** uovo, **10 g** di prezzemolo tritato, q.b. sale e pepe. Per le albicocche in osmosi: **500 g** di albicocche dure, 5 spicchi d'aglio nero, **1** rametto di rosmarino, **30 g** di olio extravergine d'oliva. Per la finitura: **q.b.** nero di calamari, **q.b.** di misticanza d'insalata, **q.b.** pepe di Sichuan.

PREPARAZIONE

Per prima cosa occupatevi delle animelle. Assicuratevi di averle fresche, e quindi che non presentino un odore sgradevole e che abbiano una colorazione brillante. Perché, trattandosi di frattaglie bianche, sono facilmente deperibili e devono essere consumate il prima possibile per evitare qualsiasi tipo di fermentazione. Cuocetele in un litro d'acqua e 100 g d'aceto bianco e sale per 30 minuti. Rosolate la salsiccia fresca sbriciolandola. Tagliate a cubetti le animelle, unitele alla salsiccia e al resto degli ingredienti formando il ripieno dei calamari. Quindi riempiteli e metteteli sottovuoto. Tagliate le albicocche a metà ed eliminate il nocciolo. Conditele con aglio nero, rosmarino e olio e mettetele sottovuoto. Aprite e chiudete la busta ripetendo l'operazione per 10 volte, per ossigenare il tutto. Prendete metà delle albicocche, spelatele e frullatele, tagliate invece l'altra metà a spicchi. Cuocete il calamaro alla piastra. Disponete alla base del piatto la salsa di albicocche, il nero del calamaro e il calamaro, finite con la misticanza e il pepe di Sichuan. *(t. gal.)*

11

11 Uno scorcio della città
12 La brigata in posa di fronte al ristorante: il primo in piedi da destra è Donato Addesso, 28 anni, storico collaboratore dello chef Vitantonio Lombardo, oggi maître e responsabile di sala

Volevo mollare, ma mia moglie disse: «Tanto non resisti Vuoi proprio cucinare? E cucina»

12

degustazione, però flessibile: si può scegliere quante (cinque, sette, nove, dodici) e quali portate ordinare dal menu «Frammenti», tradizionale, o «Battiti», innovativo. Ma non era certo che sarebbe andata così. «Ho passato dei momenti bruttissimi. Due anni fa ho stravolto la mia vita. A luglio 2017 ho annunciato alla Michelin che avrei chiuso la "Locanda". Mi stava stretta. Gli ispettori hanno apprezzato la professionalità, poi naturalmente mi hanno tolto dalla guida 2018. Per me è stato un trauma. Piangevo tutti i giorni, volevo stare a casa a non fare niente. E non avevo ancora un'alternativa: mi hanno offerto locali a Milano, Roma, Firenze. Ma io sognavo la Basilicata. A Matera si sono mobilitati gli hotel di lusso per avermi, però io volevo il mio ristorante per essere mentalmente libero. A un certo punto ho pensato di mollare e di ritirarmi nella mia casa di campagna a Savoia di Lucania, dove ho 13 ettari di ulivi e alberi da frutta. "Ma che ci frega Nicolì", ho detto a mia moglie. "Apriamo un agriturismo semplice semplice in cui grigliare la carne e suonare l'organetto con gli amici, così vediamo crescere i figli". Ma lei ha scosso la testa: "Tu non duri un mese così, tu vuoi cucinare. E allora cucina". Dentro di me, forse, lo sapevo già, avevo solo bisogno di sentirmelo dire. Non ho smesso di cercare e a gennaio 2018 siamo incappati in questa grotta di tufo abbandonata che un gruppo di imprenditori voleva ristrutturare. L'architetto l'ho portato io, ed è venuta fuori questa roba qua». Si guarda intorno, ancora meravigliato. «Gli ispettori sono passati due settimane dopo l'apertura. Quando mi hanno chiamato per dirmi della stella ho pianto. E me la sono tatuata, una linea rossa sotto il profilo nero di Matera. Guarda...». Fa per alzarsi. Ancora? «Tranquilla, tranquilla. Questa volta sta sul braccio».

IL PIATTO GENIALE

INSALATA DI PANE AL GHIACCIO ROSSO

Una ricetta tradizionale in tutto il Mediterraneo, da preparare con piadine, cracker, friselle o pagnotte arabe. Il trucco? Condire il tutto con cubetti freddi di acqua al pomodoro. Così le verdure resteranno croccanti

di **Alessandra Avallone**
Illustrazione di Felicita Sala

La tradizione dell'insalata di pane è trasversale a tutto il Mediterraneo. Dalla panzanella al fattoush alle friselle con il pomodoro, il connubio pane e verdure sembra essere l'idea vincente quando fa caldo per preparare un piatto veloce, gustoso e stagionale. Amo la panzanella, ma negli anni ho imparato a scegliere bene il pane con cui prepararla, preferendo dei pani con farina scura, anche un misto segale, a pasta madre, che conferiscono alla ricetta un gusto più intenso. Il fattoush è perfetto per mescolare ogni tipo di verdura estiva che abbiamo sottomano e, se non abbiamo pane arabo, va benissimo una piadina seccata, dei buoni cracker o del pane sardo tostato. Per mantenere la nota orientale, preparate come condimento una salsa frullata con crema di sesamo, succo di limone, acqua, sale e una manciata di erbe miste tritate finemente, per esempio menta, basilico e cipollina. Le frise, comunque, sono le mie preferite, corpose come una bistecca, meglio integrali, meglio ancora di farina d'orzo. Anni fa le ho viste preparare aggiungendo il ghiaccio alle verdure tagliate, direttamente nell'insalatiera. Geniale. Il ghiaccio, sciogliendosi, rende croccanti le verdure e bagna le frise quel che basta, lasciandole ancora un po' dure. Nella calura estiva è difficile immaginare un modo migliore per conservare la freschezza dell'insalata. Il passo successivo è come rendere il ghiaccio saporito...

INGREDIENTI

Per 4 persone: **200 g** di pomodori perini molto maturi, **200 g** di ciliegini rossi e gialli, **4** peperoncini verdi dolci, **1** peperone giallo corno (o normale), **1 mazzetto** di rapanelli, **1** cuore di insalata romana, **1** cetriolo carosello, **2** cipollotti rossi, **mezzo** limone (il succo), **2** carote di Polignano, **4-6** friselle integrali, basilico, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino in polvere

PREPARAZIONE

F

V

Tagliate a tocchetti i pomodori perini maturi, dividete in quattro i ciliegini gialli e rossi, salate e ponete i pomodori in due colini sopra due ciotole per raccogliere l'acqua che perderanno. Versatela nei vassoietti da ghiaccio e congelate. Tagliate intanto a rondelle i peperoncini verdi, a striscioline il peperone giallo, a spicchi i rapanelli, spezzate con le mani il cuore dell'insalata romana, tagliate a dadini il cetriolo e a fettine due carote (meglio se di Polignano e colorate). Affettate 2 cipollotti rossi e spruzzateli con il succo di limone. Prendete una ciotola ampia e bassa, sfregate con l'aglio le friselle integrali, poi rompetele con le mani o aiutandovi con il fondo di un bicchiere. Distribuite sopra le friselle i ciliegini rossi e gialli e sopra ancora tutte le altre verdure. Unite i cubetti di acqua di pomodori ghiacciata e mescolate. Lasciate riposare all'ombra finché il ghiaccio non si sarà sciolto lasciando le verdure croccanti e le friselle bagnate. Condite con poco sale, peperoncino e olio extra vergine a piacere, cospargete di basilico, mescolate e servite. Per utilizzare anche i perini privi della loro acqua, metteteli in una brocca, con uno spicchio di aglio e qualche fettina di cipolla rossa. Salate e coprite con un centimetro di olio extravergine. Passate con il frullatore a immersione fino ad avere una crema liscia e compatta. La potrete utilizzare per condire ogni tipo di pasta.

4 PERSONE

60 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Martina Barbero**

CREMA DI 'NDUJA

Spalmabile e piccante, la crema di 'nduja di Spilinga è prodotta dalla Fattoria Sila: si tratta di una polpa ricavata dal morbido salame tipico calabrese. Ottima su pane e bruschette

DI POLIGNANO

Coltivate solo in prossimità di Polignano a Mare, le carote giallo-viola sono famose per il loro basso contenuto di zuccheri: 22 per cento in meno rispetto a quelle comuni

INTEGRALI

Le friselle dell'azienda Fiore di Puglia sono preparate a partire da un impasto di farina integrale e lievito naturale. Cotte e poi tostate per acquisire la tipica croccantezza

CHIPS ARTIGIANALI

Lady Claire e Lady Rosetta sono due tra le più antiche varietà di patate dell'Inghilterra. Tyrrells Court Farm le coltiva e le affetta finemente per creare le sue chips croccanti all'aceto

È la tipica colazione estiva alla siciliana, perfetta per combattere la calura: un panino lievitato e decorato con il caratteristico bottone, da farcire con un frullato ghiacciato di mandorle Ecco i suggerimenti del maître pâtissier Nicola Fiasconaro

GRANITA E BRIOCHE CON IL TUPPO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI

di **Lydia Capasso**,
foto di Laura Spinelli, food styling di Manuela Conti
styling di Sara Farina, producer Martina Barbero

Questo è il periodo dell'anno in cui se vi capitasse di andare in Sicilia non potreste sottrarvi al rituale mattutino della brioche inzuppata nella granita. La *brioscia con il tuppo*, a voler esser precisi, ossia una pasta lievitata di forma circolare che ha sulla sommità un caratteristico bottone, omaggio dei pasticceri siciliani alle donne che un tempo usavano pettinare i capelli con lo chignon basso, il tuppo per l'appunto. Per la tradizione della granita, invece, si deve dire grazie all'Etna e ai monti siculi:
è da qui che arrivava la neve, conservata dai nivaroli e usata per tenere in fresco il cibo. In periodo estivo, per trovare conforto nei momenti di calura, veniva grattata e aromatizzata con spremute di agrumi o sciroppi di acqua, zucchero e frutta. Se, dunque, volete provare anche a casa la gioia della colazione estiva alla siciliana, cimentatevi con la ricetta del pasticcere Nicola Fiasconaro che abbiamo provato per voi. Il padre di Nicola, Mario, ha cominciato a fare gelati e granite a Castelbuono, in provincia di Palermo, nel 1953, quando frigoriferi e congelatori non erano per tutti e, per raffreddare e ghiacciare, si usava ancora la neve delle Madonie. Niente paura, però, non dovrete arrampicarvi sui monti innevati per ottenere una gustosa granita di mandorle da accompagnare alla brioche.

IL MAESTRO

Nicola Fiasconaro, figlio di Mario, fondatore dell'omonima pasticceria nata nel 1953 a Castelbuono (Palermo), è oggi responsabile del settore produttivo dell'azienda gestita assieme ai fratelli Fausto e Martino. È famoso per i suoi lievitati, tra cui il panettone con ingredienti siciliani

INGREDIENTI

Per le brioche: 500 g di farina per lievitati, 75 g di zucchero, 125 g di latte intero, 3 uova, 10 g di sale, la buccia di un'arancia grattugiata, 125 g di burro, 15 g di lievito di birra o 150 g di lievito madre. Per la granita di mandorle: 750 g di acqua, 35 g di zucchero, 230 g di panetto di pasta di mandorle al 50 per cento.

I CONSIGLI

Per rendere lucida la superficie delle brioche, spiega Nicola Fiasconaro, potete spennellarle ancora crude, o appena sfornate, con un tuorlo mescolato a qualche cucchiaio di latte. Altrimenti unite acqua e zucchero in egual misura, fate bollire e spennellate le brioche ancora calde

PREPARAZIONE

In una ciotola capiente miscelate la farina con lo zucchero, unite le uova, una alla volta, e incorporatele. Operazione che potrete effettuare a mano, ma che vi riuscirà più semplice se foste provvisti di impastatrice. Grattugiate ora la buccia dell'arancia, solo la parte colorata perché quella bianca tende all'amaro. Lentamente versate il latte e, quando avrete un impasto omogeneo, incorporate il lievito di birra sbriciolato o il lievito madre. Continuate a lavorare e aggiungete il sale. Solo alla fine e gradatamente unite il burro ammorbidito. A questo punto avrete ottenuto una massa molto liscia e compatta, coprite la ciotola con un panno pulito e lasciate riposare circa 2 o 3 ore. Spezzate l'impasto in circa 13 porzioni da 60-65 grammi (oppure una decina da 100 grammi se volete ottenere dei pezzi più grandi). Dividete ancora ciascuna porzione in due: una più grande, che sarà il corpo della brioche, e una più piccola che sarà il suo tuppo. Da ciascuna porzione di impasto ottenete delle palline belle lisce e tonde. Su una teglia rivestita di carta forno adagiate quelle più grandi e con due dita esercitate una pressione al centro, in modo da ottenere su ciascuna brioche una cavità su cui adagiare le sfere più piccole, cioè i tuppi. Lasciate riposare ancora 2 o 3 ore: il tempo potrà variare per la forza del lievito e la temperatura. Una volta che le brioche avranno raddoppiato il loro volume, infornate a 200 gradi per circa 10 minuti. Dedicatevi ora alla granita. Mettete lo zucchero in acqua tiepida e lasciatelo sciogliere mescolando, poi aggiungete il panetto di mandorle spezzettato. Frullate il tutto con un mixer a immersione o con un normale frullatore. Versate la miscela ottenuta in un contenitore, meglio se largo e basso, riponetelo nel congelatore e, di tanto in tanto, ogni mezz'ora circa, mescolate la granita con una frusta a mano o con una forchetta per rompere il ghiaccio che tenderà piano piano a formarsi. Ripetete l'operazione fino a quando non avrete ottenuto la consistenza tipica della granita, morbida ma granulosa.

La padella dal fondo concavo, antica e versatile, può essere utilizzata per cuocere al vapore, stufare o friggere, ma è la più indicata soprattutto per le ricette al salto
A base di verdure oppure di carni e pesce, magari da marinare prima, all'orientale

Crediti: location Boffi Solferino, via Solferino 11, Milano

WOK DI SPÄTZLE ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi,
food styling di Manuela Conti, producer Tommaso Galli

Il wok ha un nome strano ma evocativo. A prima vista, potrebbe sembrare una semplice padella dal fondo concavo. In realtà è un oggetto molto versatile, la cui forma particolare è rimasta immutata nel corso dei secoli. Il wok è perfetto per la cottura al salto, ma può essere utilizzato anche per cuocere al vapore, stufare, friggere e affumicare i cibi. Personalmente amo la cottura al salto, indicata per alimenti di poco spessore. Di solito la si fa a fuoco vivo, in un recipiente scoperto contenente un grasso riscaldato, e con rosolatura superficiale dei prodotti. Nella cottura al salto vi suggerisco di tagliare gli alimenti in piccole dimensioni, magari a listarelle. I grassi più adatti per la cottura sono quelli già abituali per la frittura: strutto, olio di oliva e di semi di arachidi. Per cotture rapide possono essere utilizzati anche gli oli di semi di soia, di girasole e di vinaccioli. In linea generale anche per carni e pesci la gastronomia orientale utilizza il wok come per la cottura delle verdure, facendo talvolta precedentemente marinare gli alimenti, o ricorrendo a una pre-frittura, per poi terminare la preparazione con la cottura al salto. Un trucco: se si utilizza un calore forte, la cottura delle verdure risulterà velocissima, ma è molto importante che siano tenute costantemente in movimento, per evitare di bruciacchiarle. Per questo motivo, prima di iniziare controllate di avere tutti gli ingredienti a portata di mano. È inoltre sconsigliabile prolungare eccessivamente la cottura delle verdure: essendo piccole, continueranno a cuocere anche fuori dal fuoco. E se ne cucinate di diverse varietà, versate per prime quelle più dure (come cipolle e carote), quindi quelle più tenere o che cuociono con maggiore rapidità (peperoni e zucchine). Lasciate per ultimi i germogli di soia e le verdure a foglia, che richiedono solo una leggera scottatura.

TRE COSE DA SAPERE

1

STORIA
Il wok è comparso per la prima volta nelle cucine asiatiche circa 500 anni fa. Ancora oggi è uno dei più comuni utensili da cucina

2

CARATTERISTICHE
Grazie alla sua forma, il calore si concentra sul fondo permettendo così agli alimenti di cuocere in fretta e con l'aggiunta di pochi grassi

3

MATERIALI
Si trovano wok in acciaio, alluminio, ghisa o rivestiti in materiale antiaderente. Molti sono dotati di un manico per smuovere e far saltare gli ingredienti (*t. gal.*)

INGREDIENTI

Per l'impasto: 3 uova, 400 g di farina 1, 250 ml di acqua, 1 bustina di zafferano. Per il condimento: 1 carota, 1 zucchina trombetta, 1 melanzana striata, 1 cipolla rossa, q.b. olio d'oliva extravergine, q.b. pepe nero, q.b. semi di cumino, q.b. timo.

PREPARAZIONE

Partite dall'impasto degli spätzle. Lavorate in una ciotola le uova con l'acqua aiutandovi con una frusta. Unite poi la farina setacciata e la bustina di zafferano. Impastate fino ad ottenere una pastella omogenea. Lasciatela riposare coperta. Lavate e tagliate a fette la zucchina, la melanzana e la carota pelata. Tagliate anche la cipolla in 8 parti e fatela soffriggere in un filo d'olio con i semi di cumino. Unite le altre verdure e saltate a fiamma media. Non cuocetele troppo, devono rimanere croccanti. Sbollentate poi gli spätzle in acqua salata, facendoli scendere dall'apposito attrezzo, una specie di grattugia, mescolate e, una volta a galla, prelevateli con una schiumarola. Uniteli alle verdure e saltateli. Salate, pepate e unite qualche fogliolina di timo fresco a fine cottura.

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA   TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Quando fa molto caldo si è tentati di mangiare solo frutta e di bere molti succhi. Attenzione, però, ai troppi zuccheri: la scelta migliore, per assecondare il desiderio di cibi freschi e di idratarsi, sono le insalatone con una fonte proteica e l'acqua non troppo fredda. La maionese? Provatela senza uova

LA DIETA ANTI SETE

di **Anna Villarini**

foto di Laura Spinelli, ricette e food styling di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

Luglio e agosto sono i mesi più caldi e afosi dell'anno e la sete si fa sentire. I gusti alimentari cambiano e cresce il bisogno di cibi freschi. Ed ecco, però, che iniziano i primi errori: quando la fame si riduce, pranzo e cena diventano i due momenti della giornata in cui si mangia più frutta o, peggio, solo frutta. È una categoria alimentare importante in tutte le stagioni, però non contiene tutti i nutrienti necessari (per esempio, è carente in proteine), anzi è ricca di troppi zuccheri. Meglio, dunque, privilegiare piatti unici con tante verdure, per esempio insalatone da condire con l'olio extravergine d'oliva e alle quali aggiungere una sola fonte proteica a scelta: pesce, uova, legumi, frutta secca o formaggio. Potete prepararle anche con il riso, il farro, l'orzo, la quinoa, il teff, la pasta, il miglio o altri cereali (meglio se integrali perché più ricchi di fibre), sempre accompagnati da verdure di stagione e legumi. Se vi piace, poi, aggiungere la maionese, provate a prepararla in casa senza uova ma con le mandorle. Altro grande errore che si commette sempre in estate è quello di dissetarsi solo con bevande varie, bibite, succhi di frutta, estratti, centrifughe. Il Fondo mondiale per la ricerca sul cancro, però, invita a limitarne il consumo per diversi motivi: sono spesso ricche di zuccheri, forniscono tante calorie e pochissimo senso di sazietà (perciò favoriscono l'aumento di peso, soprattutto in estate quando il corpo, per il caldo, non deve consumare energia per mantenere la temperatura costante a 37 gradi) e non dissetano realmente ma danno solo un immediato sollievo che fa venire il desiderio di bere ancora di più. L'acqua, insomma, liscia o gasata purché non troppo fredda, è la bevanda migliore. Anche i gelati, le granite e i ghiaccioli contengono molti zuccheri e grassi. Quelli in versione light, inoltre, spesso non sono migliori per la salute. Proviamo, perciò, a prepararli in casa utilizzando la frutta al posto dello zucchero bianco e pochi grassi: così potremo mangiarli anche tutti i giorni.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

LA SETTIMANA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	SPUNTINO	CENA
L	Frullato di melone e menta*	Mousse di limone*	Quinoa e verdure con valerianella	Succo di pomodoro con pinzimonio di verdura	Insalata russa di tofu con insalata mista
Ma	Granita di caffè con bevanda di riso integrale	Verdure in pinzimonio in salsa di pomodoro	Pasta integrale ai fiori di zucca	Gelato alle mandorle e frutti di bosco essiccati	Insalatona di verdure con pane integrale tostato e uova sode
Me	Centrifugato di cetriolo e carote con grano saraceno	Ghiaccioli alla frutta*	Insalata di miglio con pomodorini, pistacchi e tarassaco	Sformatini di carote viola*	Gamberetti con maionese di mandorla*
G	Frappé al caffè	Crostini di pane di segale con purea di cicoria e tè verde	Grano saraceno con ceci e insalata di rucola e pinoli	Frullato di anguria e lamponi	Insalatona di stagione, mandorle, noci e legumi
V	Macedonia di frutta di stagione con limone	Granita di gelso	Riso venere, vongole e seppioline*	Muffin salato alle verdure, centrifugato di carota e albicocca	Dentice all'acqua pazza con barbe dei frati al limone
S	Frullato di mirtilli, lamponi e bevanda di soia	Gallette di grano saraceno, hummus di ceci e tisana	Insalata di sorgo, noci e olive con scarola ripassata	Gelato di riso alla vaniglia e zenzero	Coniglio al limone con insalata di avocado e semi
D	Tisana alla menta e crostata integrale ai frutti rossi	Frappé di pesca noce e susine con bevanda di avena	Fusilli integrali con pomodorini, capperi, basilico e olive	Crostino di pane e crema di melanzane e limone	Insalatona mista di verdure e feta*

DA RITAGLIARE

Ricette spiegate e illustrate a pagina 32 e 33

IL MENU SALUTARE

INGREDIENTI

1 cuore di lattuga, **100 g** di fagiolini, **1 cuore** di bue, **150 g** di ciliegini colorati, **1** peperone giallo e **1** verde, **1** cetriolo carosello, **2** carote, **2** zucchine novelle, **2** cipollotti rossi, **200 g** di feta, basilico, **80 g** di olive taggiasche, **1** limone, **1** arancia, olio evo, sale

INSALATONA MISTA DI VERDURE E FETA

Mondate tutte le verdure (potete usare la lattuga oppure l'iceberg, e poi pomodoro cuore di bue, fagiolini, ciliegini, peperoni, cetrioli, carote, zucchine e cipollotti). Cuocete i fagiolini a vapore, tenendoli croccanti. Tagliate a dadi il cuore di bue, dividete a metà i ciliegini, affettate il cipollotto, salate le verdure, mettetele in un colino appoggiato sopra una ciotola per raccogliere la loro acqua. Tagliate a rondelle con la mandolina le zucchine e le carote, a julienne i due peperoni. Sbucciate il cetriolo carosello, tagliatelo a metà, eliminate i semi e tagliatelo a fette spesse e croccanti. Dividete il cuore dell'insalata in spicchi, poneteli al centro del piatto e distribuite sopra le verdure mescolate, aggiungete le olive, la feta sbriciolata e le foglie di basilico. Sbucciate al vivo il limone e l'arancia, frullateli con l'acqua dei pomodori e 4 cucchiai di olio extra vergine, salate la salsa. Versatela sopra l'insalata e servite subito.

4 PERSONE

15 MINUTI

INGREDIENTI

1 melone da 700 g circa, **1,5 dl** di succo di mela, **2 rametti** di menta fresca, ghiaccio

FRULLATO DI MELONE E MENTA

C F L V

Per questa ricetta è fondamentale selezionare con cura gli ingredienti. Non lesinate dunque su quello principale: il melone dev'essere maturo al punto giusto (per capirlo basta sentire l'odore, se dolciastro vuol dire che è perfetto). Per prima cosa quindi, sbucciate il melone, tagliatelo a metà e svuotatelo dai semi interni, tagliatelo a dadini, mettetelo nel frullatore e aggiungete un terzo del succo di mela. Continuate a lavorare il tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Versatela poi in una brocca abbastanza capiente. Chiudete l'apertura del recipiente con della pellicola e mettetelo in frigorifero a raffreddare. Versate ora nel frullatore il succo di mela rimasto, aggiungete 4 foglie di menta ben pulite, un cubetto di ghiaccio pestato e frullate fino ad emulsionare il tutto. Per servire, mettete in ciascun bicchiere un paio di cubetti di ghiaccio, versate sopra la crema di menta e completate con il frullato di melone. Alla fine guarnite con rametti di menta fresca.

4 PERSONE

10 MINUTI

RISO VENERE, VONGOLE E SEPPIOLINE

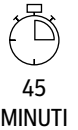
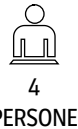
INGREDIENTI

250 g di riso venere, **400 g** di seppioline pulite, **500 g** di vongole, **100 g** di ciliegini rossi, **100 g** di ciliegini gialli, **3 spicchi** di aglio, **4 rametti** di prezzemolo, **2 rametti** di origano fresco, **1** limone non trattato, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino in polvere

C V

Per cominciare, scaldate l'acqua in una pentola capiente, salate e quando bolle buttate il riso venere. Lessatelo per circa 40 minuti, quando pronto scolatelo e mettetelo in una ciotola. Coprite con un canovaccio e tenete il riso in attesa al caldo. Nel frattempo sciacquate molto bene sotto l'acqua corrente le vongole, poi mettetele in una casseruola con 2 spicchi di aglio, i gambi del prezzemolo e un rametto di origano. Accendete il fornello, coprite con il coperchio e fate aprire le vongole a fuoco vivace. Ora mettete da parte un mestolo di vongole che vi serviranno per guarnire il piatto e sgusciate le altre che terrete da parte. A questo punto filtrate l'acqua di cottura per eliminare i residui, rimettetela in pentola e fatela ridurre a fuoco vivace a 4 cucchiai. Mettetela nel frullatore a immersione con i ciliegini gialli tagliati a quarti, frullate brevemente, aggiungete un paio di cucchiai di olio extra vergine d'oliva e continuate a frullare fino ad ottenere una salsa molto liscia e omogenea. Assaggiate e regolate di sale a vostro piacere. Ora procedete a cuocere le seppioline. Scaldate una padella con un paio di cucchiai di olio extra vergine, l'aglio schiacciato e un trito di origano e prezzemolo. Aggiungete le seppioline e cuocete per 3 minuti a fuoco vivace: dovranno diventare opache. A questo punto unite gli altri ciliegini tagliati a metà, salate e cuocete ancora 3-4 minuti a fuoco vivace muovendo costantemente il cibo con una spatola per non far attaccare al fondo. Fuori dal fuoco, aggiungete le vongole sgusciate, 2 cucchiai di succo di limone e un filo di olio extravergine crudo. Sformate il riso nei piatti aiutandovi con un anello di metallo, mettete a lato le seppioline, guarnite con le vongole intere e nappate il riso con la salsa di pomodorini gialli. Alla fine, se vi piace, spolverate di peperoncino a piacere.

4 PERSONE

45 MINUTI

Crediti: Americana rosa Society Limonta, bicchieri LSA International da Maino Rappresentanze, coppe in vetro Bormioli Rocco, grembiule Sara Farina, piatti, ciotole e tovaglioli in lino Broste Copenhagen da MVH, posate Mepra, tagliere Novità Home

INGREDIENTI

300 g di carote viola e **1** carota arancione, **1** grosso cipollotto, **1 gambo** di sedano, **80 g** di farina di ceci, **1** bicchiere di latte di soia, noce moscata, coriandolo in polvere, curcuma in polvere, **2 cucchiaini** di sesamo tostato, olio extra vergine di oliva, sale

SFORMATINI DI CAROTE VIOLA

C V

Spellate le carote, tagliatene una con lo spiralizer e mettete da parte gli spaghetti ottenuti. Grattugiate il resto delle carote, grattugiate anche il cipollotto, conservando il verde più tenero per guarnire. Saltate in padella la cipolla con un cucchiaio di olio e 2 di acqua, unite le carote, il sedano affettato sottile e cuocete mescolando finché le verdure sono tenere, salate, insaporite con la noce moscata. Frullate le verdure con la bevanda di soia e la farina di ceci. Spennellate di olio un vassoietto da muffin antiaderente. Versate la preparazione nei pozzetti e cuocete in forno a 180°C per 30 minuti. Verificate la cottura. Nel frattempo saltate in padella brevemente con un filo di olio gli spaghetti di carota, spruzzateli con un cucchiaio di aceto di mele, salateli, profumate con un pizzico di coriandolo e curcuma. Servite 2 sformatini a porzione guarniti con una forchettata di spaghetti di carota, spolverate di sesamo tostato.

4 PERSONE

45 MINUTI

INGREDIENTI

24 code di gambero, **1 cuore** di lattuga. Maionese: **1,2 dl** di bevanda di mandorle, **2,2 dl** di olio di semi di girasole di prima spremitura bio, **2 cucchiai** di aceto di mele, **1 cucchiaino** di senape, **1** limone, curcuma, prezzemolo, erba cipollina, sale

GAMBERETTI CON MAIONESE DI MANDORLA

C F

Cominciate preparando la maionese senza uova. Versate la bevanda di mandorla nella brocca del frullatore a immersione, aggiungete la senape e un paio di cucchiai di succo di limone. Inserite il frullatore e tenetelo sul fondo. Azionatelo 30 secondi per mixare i condimenti, quindi iniziate a versare l'olio extravergine a filo lasciando lavorare le lame sul fondo della brocca per formare la maionese. Quando tutto l'olio sarà versato muovete le lame in su e giù lungo la brocca fino a giusta consistenza, incorporate il sale e una presa di curcuma a piacere dopo aver assaggiato. Tritate finemente prezzemolo ed erba cipollina, aggiungeteli alla salsa e conservate in frigorifero. Dedicatevi ora ai gamberi. Cuocete le code di gambero a vapore per circa 4 minuti. Servitele nei piatti calde o anche fredde da sgusciare e intingere nella maionese. Accompagnate il piatto con del buon pane scuro.

4 PERSONE

15 MINUTI

INGREDIENTI

1 litro di succo di mele limpido, **2 cucchiai** di agar agar in fiocchi, **2 cucchiai** di crema di mandorle senza zucchero, **1** limone non trattato, **125 g** di mirtilli, **1 cucchiaio** di mandorle sfilettate

MOUSSE DI LIMONE

C F L V

Cominciate versando il succo di mela in una casseruola, poi cospargete la superficie con i fiocchi di agar agar che vi serviranno per addensare e lasciateli gonfiare nel liquido. Accendete il fornello e mettete la pentola sul fuoco. Portate a bollore, fate cuocere per circa 5 minuti, poi spegnete e lasciate raffreddare. A questo punto frullate il succo di mela con un paio di cucchiai di succo di limone e la crema di mandorle senza zucchero. Quando la preparazione sarà ben cremosa, versatela tutta nelle quattro coppette e mettete in frigorifero a raffreddare. Intanto tagliate a julienne 2 strisce di scorza di limone, sbollentatela per 3 minuti, scolate e mettete insieme ai mirtilli in un padellino con un cucchiaio di succo di limone. Cuocete brevemente: i mirtilli dovranno solo scaldarsi per diventare lucidi. Quando pronti, distribuite mirtilli e limone sopra le quattro coppe al momento di servire.

4 PERSONE

20 MINUTI

INGREDIENTI

250 g di lamponi, **300 g** di pesche mature, **1** limone **3 dl** di acqua

GHIACCIOLI ALLA FRUTTA

C F L V

Per i ghiaccioli rossi, frullate i lamponi, passateli bene al setaccio per eliminare tutti i semi, poi mescolate la purea ottenuta con il succo di mezzo limone e 1,5 dl di acqua. Versate la preparazione in 4 stampini da ghiacciolo oppure in 4 bicchierini. Mettete in freezer, quando il ghiaccio inizierà a formarsi inserite un bastoncino di legno da ghiacciolo in ogni stampino e rimettete in freezer. Per i ghiaccioli arancioni, invece, cominciate lavando le pesche mature, tagliatele poi a pezzetti senza sbucciarle, frullatene circa due terzi a crema, quindi aggiungete il terzo rimasto e frullate nuovamente lasciando però qualche pezzo di frutta intero e visibile. Aggiungete ora il succo di mezzo limone e 1,5 dl di acqua. Versate la preparazione negli stampini. Poi procedete come prima: dopo un po', mettete i bastoncini, poi fate congelare per alcune ore prima di sformare. Conservate sempre i ghiaccioli in freezer fino al momento di consumarli.

8 PERSONE

10 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Tommaso Galli**

SENZA GLUTINE

I croxetti di Pasta liguria riprendono il tradizionale formato regionale che affonda le sue origini in epoca medievale. Da provare con il sugo alle noci oppure al pesto

CONCENTRATI

I succhi di Marco Colzani sono concentrati di frutta fresca frullata insieme senza l'aggiunta di nient'altro. Il segreto? La lavorazione a basse temperature in assenza d'aria

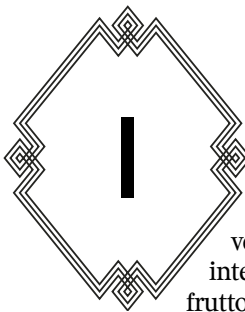
DI NOTO

La mandorla della Val di Noto è l'ingrediente base della pasticceria siciliana. Dal sapore intenso e aromatico e dal colore bianco rosato, è diventata il simbolo dell'isola

MORBIDA E AROMATICA

La Culatta è un salume relativamente giovane. Viene dalla parte più nobile della coscia del suino e quella di Levoni, che stagiona per minimo 12 mesi, ha un gusto aromatico

È il dessert della tradizione contadina francese. Morbido e velocissimo, si può cucinare anche con una bevanda vegetale al posto del burro

CLAFOUTIS DI MORE ALL'AVENA

Testo e foto di **Irene Berni**

Il clafoutis è un dolce della tradizione contadina francese, originario della regione del Limousin. Semplice, veloce e a basso costo, la versione classica si prepara con le ciliegie nere intere ma potete sbizzarrirvi con qualunque altro frutto di stagione, per esempio le more, come in questa ricetta alternativa. Al posto del burro, inoltre, abbiamo usato la bevanda di avena biologica. Vegetale e poco calorica, ha un sapore molto delicato perciò è perfetta per la preparazione dei dolci, anche perché consente di diminuire notevolmente l'uso dello zucchero in ogni ricetta. In commercio si trovano tantissime bevande a base di avena ma, dato che spesso sono addizionate con olio (solitamente di girasole), prima di procedere all'acquisto verificate che sia spremuto a freddo. In alternativa, potete prepararla in casa, è molto facile: lasciate l'avena in ammollo in acqua per qualche ora (60 grammi in un litro di acqua circa), fatela ammorbidire affinché rilasci il suo sapore nel liquido, poi frullate tutto e filtrate utilizzando una maglia o un tessuto. Dovrete ottenere un liquido liscio e omogeneo. Una volta travasata in una bottiglia, potete conservare la bevanda tranquillamente in frigorifero per 3 giorni circa.

INGREDIENTI

250 g di more, **125 ml** di bevanda vegetale di avena, **2** uova, **45 g** di farina 00, **un pizzico** di sale, **40 g** di zucchero granulato, zucchero a velo per spolverare

PREPARAZIONE

Accendete il forno a 200°C in modalità statica. Imburrate generosamente una tortiera di 22 centimetri di diametro. Disponete le more sul fondo in un unico strato. Sbattete le uova in una terrina con la bevanda vegetale di avena. In una zuppiera grande amalgamate la farina, lo zucchero granulato e il sale. Mescolando lentamente, aggiungete le uova agli ingredienti secchi. Lavorate il composto con una frusta fino ad ottenere una pastella uniforme. Versate quindi il composto sulle more. Infornate e cuocete per 10 minuti, dopodiché abbassate la temperatura a 180°C e cuocete per altri 20 minuti. Sfornate il clafoutis e lasciate raffreddare. Prima di servire, spolverate di zucchero a velo. Oppure servitelo con creme o panna, alla genuina maniera contadina di una volta.

Croccanti e versatili, sono pani quasi asciutti cotti due volte. Che si prestano ai più svariati condimenti, dal classico pomodorino con la ricotta alle verdure

FRISELLE DI FARINA INTEGRALE

Testo e foto di **Manuela Conti**

Croccante, versatile, di lunga conservazione: la frisella è uno di quei pani che dovremmo tenere sempre nella dispensa di casa. Per quanto non si possa parlare di un vero e proprio pane, piuttosto di un bis-cotto, che per decenni è stato considerato un alimento primario, spesso sostitutivo del pane fresco e che veniva consumato da viaggiatori e pescatori. La ricetta della frisa è a dir poco semplice. Un impasto quasi asciutto, di facile lavorazione, che una volta realizzato si sposerà con moltissimi condimenti: dal più classico pomodorino con una ricotta infornata a delle semplici verdure o perché no, a un abbinamento insolito come burrata, pesche e basilico. Vi occorreranno solo un po' di pazienza e un pizzico di follia per accendere il forno in un luglio quasi infuocato.

INGREDIENTI

450 g di farina integrale, **350 g** di farina di grano tenero tipo 1, **100 g** di semola di grano duro, **550 g** di acqua, **8 g** di lievito di birra, **20 g** di sale fino

PREPARAZIONE

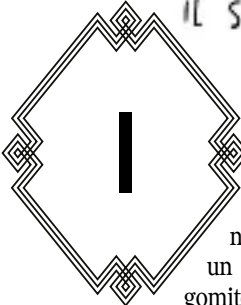
Miscelate le due farine e la semola, unitevi il lievito, l'acqua e lavorate con le mani fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Fate raddoppiare la massa in un contenitore coperto con la pellicola da cucina o con un canovaccio umido. Quando l'impasto sarà lievitato, riprendetelo e dividetelo in pezzi da 100 grammi ciascuno. Piegate a libro e formate dei cilindretti, poi allungateli facendo roteare con le mani e chiudete dando la forma classica ad anello. Allargate leggermente il buco centrale, distribuite le friselle su una teglia e fate raddoppiare nuovamente di volume coperte da un canovaccio. A questo punto scaldate il forno a 200°C e infornate quando caldo per circa 25 minuti. Sfornate e dopo una decina di minuti (fate, però, attenzione al calore dei pani), tagliate a metà con una lama bagnata. Infornate le friselle tagliate ancora per 20 minuti a 160°C, fino a quando saranno croccanti e biscottate. Lasciate raffreddare, poi saranno pronte. Potete conservarle in un contenitore ermetico. Per ravvivarle, potete bagnare le friselle con un'emulsione preparata con sale grosso, olio extravergine d'oliva e acqua oppure con della semplice acqua leggermente salata e il sugo di pomodori maturi schiacciati.

Detestato dai baristi che si fanno dolere le braccia per pestare la menta, è però il drink più amato al mondo. Perfetta incarnazione del mix caraibico di rum e lime, è diventato celebre in un leggendario locale dell'Avana, la Bodeguita del Medio

MOJITO

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

LIME
LA RICETTA CUBANA PREVEDE IL SUCCO INVECE DEL FRUTTO PESTATO CON LA MENTA

ZUCCHERO
DI CANNA BIANCO OPPURE SCURO, CHE CAMBIA LEGGERMENTE IL SAPORE DEL DRINK

I baristi lo detestano. Lo odiano davvero. Quasi tutti agli inizi hanno lavorato in localoni sovraffollati in cui hanno passato nottate intere a pestare lime sul fondo di un bicchiere fino a farsi dolere braccio, gomito e spalla. Gli appassionati di cocktail lo danno per scontato: in un locale promettente non lo ordineranno e meno che mai nel loro abbeveratoio abituale. Eppure, il mondo ama il Mojito. Che resta una delle incarnazioni più fortunate dell'Ur-drink caraibico, il proto cocktail genitore di tutti: rum e lime. In genere il Mojito si fa risalire al Draque, che è poi la storpiatura di Drake. Francis Drake, il corsaro che sconfisse l'Armada invencible, pare sia stato curato dal nipote con una mistura di rum e lime. Fuor di leggenda, la prima ricetta di una bevanda che si chiama Mojito fatta più o meno come quello di oggi è del 1936, nel manuale del leggendario Sloppy Joe di Key West (Florida). Ma il drink è cubano come i Montecristo e veniva preparato abitualmente da qualche decennio prima in tutta l'Avana. Anche se la sua fama, grazie al solito Hemingway, resta legata per l'eternità alla Bodeguita del Medio, suo locale diletto fondato nel 1942 con altro nome: quello attuale risale al 1950. Il bello è che tutte le braccia doloranti dei baristi europei sarebbero state risparmiate se nel vecchio continente si fosse usata la ricetta cubana, che prevede il succo di lime invece del frutto pestato con la menta. Comunque sia, noi qui utilizzeremo la ricetta dello Sloppy Joe, la prima messa per iscritto. In un bicchierone (Highball, se c'è) si mette qualche fogliolina di menta e la si schiaccia leggermente con l'apposito pestello (il muddler). Si aggiunge un cucchiaino di zucchero di canna bianco (quello scuro cambia il sapore, ma qui da noi piace), il succo di mezzo lime e 1,5 cl di rum bianco. L'Havana club è onnipresente, ma si possono benissimo provare altri cubani: Santiago, Santoro, Cubay. Troverete il vostro. Peraltro anche il Bacardi nasce orgogliosamente a Cuba: nel 1910 un Mojito simile a quella attuale si chiamava Bacardi Julep. Aggiungete ghiaccio spezzato a mazzate di muddler, altri 3 cl di rum e una spruzzata di soda (eccelle la Perrier). Guarnite con mazzetto di Hierba buena (menta) e, da ricetta, cannuccia di paglia o di carta che sarà immediatamente gettata via. Con un paio di gocce di Angostura avrete un Mojito criollo. Sostituendo il rum con il Bracamenta, eccovi il Mojitaly inventato da Giuseppe Castiello.

RUM BIANCO
L'HAVANA CLUB È ONNIPRESENTE MA SI POSSONO BENISSIMO PROVARE ALTRI CUBANI: SANTIAGO, SANTORO, CUBAY...

SVÖL AQUAVIT

Un nuovissimo distillato *made in New York* che trae ispirazione dalle antiche acquaviti prodotte sin dal XV secolo in Scandinavia. È perfetto per preparare cocktail freschi dal gusto nordico

NORDIC SPIRITS LAB GIN

Un gin scandinavo, il cui gusto ricorda quello della tradizionale acquavite nordica. Contiene 10 differenti botaniche lavorate separatamente, tra cui buccia d'arancia amara, bacche di ginepro e poi radice di angelica e aneto

KRONAN SWEDISH PUNSCH

Il punsch, ingrediente di oltre 50 cocktail classici, è considerato la bevanda nazionale svedese. Preparato con rum delle Indie Occidentali e Orientali uniti a numerosi sapori speziati e amari

SCUOLA DI VINO

Chiamato anche «de butuglia», alla veneta, o «sur lie», alla francese,
è il bianco rifermentato in modo naturale in bottiglia, come si faceva una volta
Con i lieviti depositati che regalano il tipico sentore di crosta di pane

PROSECCO COL FONDO

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

È il Prosecco «profondo», come lo definisce Mauro Lorenzon, che lo produce e lo serve in gaia quantità alla Mascareta di Venezia. E anche quello *de butuglia*, della bottiglia, come lo chiamavano fino a qualche decennio fa i contadini della Marca trevigiana. Lo chiamano anche *sur lie*, richiamo alla dizione francese sui lieviti. Ma il nome che gli ha fatto vivere una seconda giovinezza è Col fondo. Un Prosecco antico e nuovo allo stesso tempo. Attira chi vuole evitare la tirannia del gusto codificato. Piace ai cultori dei vini rivoluzionari, come i naturali. È prodotto da un numero sempre crescente di giovani, che hanno rispolverato i ricordi dei nonni in cantina. Alcuni nomi di cantine prosecchiste «profonde»: Bele Casel, Nicos Brustolin, Coste Piane, Costadilà, Ca' del Zago, Malibran, Sorelle Bronca. Il Prosecco Col fondo rifermenta in modo naturale in bottiglia. Era un metodo in voga nelle campagne venete prima che si imponesse la procedura ideata da Martinotti (ovvero il metodo charmat). «Quando i vini erano più duri — scrive sul suo blog Luca Ferraro di Bele Casel, convinto sostenitore della tipologia — si aggiungeva un po' di zucchero prima dell'imbottigliamento. In primavera partiva la fermentazione e si otteneva così il vino col fondo». Ora la stragrande maggioranza del Prosecco nasce dalle fermentazioni in grandi autoclavi, e questo garantisce tempi rapidi: a pochi mesi dalla vendemmia le bottiglie possono già essere messe in vendita. Anno dopo anno, il movimento dei vini rifermentati in modo naturale (o ancestrale) è cresciuto in tutta Italia. Ed è salito a bordo anche della locomotiva Prosecco. Il risultato è un vino che, grazie ai lieviti che restano all'interno della bottiglia, acquista carattere e struttura, con profumi e gusto non standardizzati. I migliori Prosecco Col fondo vengono da vigne vecchie in collina. Quasi sempre la percentuale di solfiti è minima. «È più giallo e più digeribile. Ed è lontano dall'ortodossia», assicura Lorenzon. Può stupire chi non lo conosce, perché i lieviti tendono a renderlo non limpido. Addirittura torbido, quando si muove la bottiglia. Alcuni enotecari e sommelier usano la caraffa per servirlo, per separare il fondo dal liquido. Ma senza la caraffa è più facile sentire i sentori di crosta di pane. Un ritorno alla tradizione che ha convinto anche Innocente Nardi, presidente del Consorzio di tutela: modificata la legge, da quest'anno debutta ufficialmente il Prosecco superiore Conegliano-Valdobbiadene Docg «sui lieviti». La consacrazione della via «profonda» del Prosecco.

RINFRESCARE CON LE PIETRE D'ACCIAIO

Bere vini o cocktail d'estate è spesso meno piacevole di quanto l'immaginazione porterebbe a pensare. Il problema? La temperatura. Innanzitutto perché sorseggiare un calice o un drink caldo è quanto mai sgradevole. Poi, però, anche a causa della soluzione semplicissima ma dannosa troppo spesso messa in campo a casa: il ghiaccio. I tanto usati cubetti, infatti, portato a termine il loro dovere di raffreddare il liquido presente nel bicchiere, iniziano dopo appena qualche minuto a sciogliersi. E non c'è cosa peggiore che bere un cocktail e ancora di più un vino o uno champagne annacquati. Eppure la soluzione esiste ed ha la forma di palline (o sassolini, che dir si voglia) in acciaio inox inossidabile. Le producono innumerevoli brand e per acquistarle basta andare in un negozio specializzato in accessori per il vino o cercare nei principali portali online di ecommerce. Il loro uso è semplicissimo. Queste sfere vanno messe in freezer per qualche ora e poi, con delle pinze da ghiaccio, trasferite nei bicchieri in cui si andrà a versare la bevanda. Vino, bollicine, superalcolici. Non ha importanza quello che contiene il bicchiere. Le palline in acciaio in questo modo raffredderanno davvero in pochissimo tempo il prezioso liquido. Questo però senza diluirlo o alterarne il sapore, come avrebbero fatto invece dei comuni e usatissimi cubetti di ghiaccio. Poi, una volta finito di sorseggiare, basterà pulire con attenzione le palline metalliche sotto un getto d'acqua fredda e asciugarle bene con un panno. Quindi riporle nuovamente in congelatore in modo tale che siano già ghiacciate per le prossime volte che le si vorrà utilizzare per raffreddare un drink.

Alla scoperta della florida cucina palestinese dove ogni pasto è motivo di condivisione
Così come avviene (a sorpresa) nei Paesi del Nord Europa. Tra le nuove uscite, anche ricettari dal mondo:
Mar Mediterraneo, Oceano Indiano e oltre. Per viaggiare lasciandosi guidare dal gusto

di **Chiara Amati**

APPASSIONATO

DIGNITÀ E OLIVE: I SOGNI DI YASMIN

Comincia da un interrogatorio all'aeroporto di Tel Aviv l'ultimo libro di Yasmin Khan, attivista e scrittrice inglese di origini iraniano-pakistane, finita sotto torchio dopo essere atterrata in Israele. Non era, quello, il primo viaggio nei «Territori»: Khan sapeva bene che, una volta sbarcata, sarebbe stata incalzata dal consueto menu di domande toste alle quali avrebbe risposto con la solita onestà. Dopotutto, il suo piano era semplice: prendere il primo treno per Haifa e incontrare Raya, la fotografa palestinese che l'avrebbe accompagnata nel suo viaggio culinario. Ma a questo giro, le cose vanno diversamente. Gli ufficiali israeliani non sembrano volerla congedare. Dopo ore di inquisizione, con i morsi della fame a insidiarle lo stomaco, Khan riesce a uscire dall'aeroporto e a salire sull'agognato convoglio: direzione Haifa-Carmel, a nord di Tel Aviv. Di lì a un'ora è con Raya, che l'aspetta a casa con il «freekeh», un rassicurante piatto di chicchi di grano affumicati, conditi con zucca arrosto e patate. Ogni boccone è consolatorio. Si fa l'1.30 di notte. La giornata finisce con un «ahlan wa sahlan», molto più di un «benvenuta in Palestina»: un augurio in piena regola, affinché chiunque possa godere di questa terra sofferente e vessata. In cui tutti, dai venditori di falafel a quelli di frutta, accolgono gli stranieri condividendo fin da subito cibo e bevande. Khan si sente in famiglia e in questa apprezzata convivialità non perde occasione per scambiare opinioni politiche: come lei stessa obietta, «non si può parlare di cucina palestinese senza conoscere gli effetti dell'occupazione israeliana». Il suo *Zaitoun: recipes from the Palestinian kitchen* racconta sapori, aromi e colori del cibo palestinese nelle sue tre varianti regionali (Galilea, Cisgiordania e striscia di Gaza), che si è evoluto tra le mille influenze della cultura armena e beduina, ebraica e romana, araba, persiana e turca. I capitoli tratteggiano le tradizioni gastronomiche di un Paese che ufficialmente non esiste, ma la cui identità culturale non è mai venuta meno. Proprio come la sua dignitosissima cucina: ricette a base di verdure fresche e cotte, legumi, pesce, frutti di mare e carne di agnello, tutte esaltate da una ragionata selezione di birre, vini e arak. La regina incontrastata è la zaitoun, l'oliva, che lascia traccia di sé in ogni dove, da Betlemme a Beirut, da Brooklyn a Berlino. Come fosse un appassionato fil rouge di pace, al di là di ogni irragionevole conflitto.

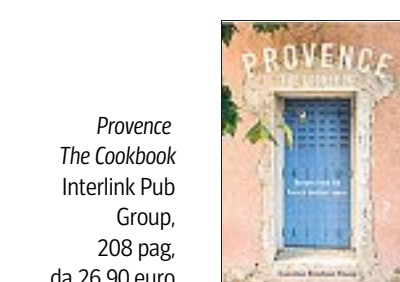
Zaitoun, Ricette e storie della cucina palestinese, Guido Tommasi Editore 256 pag, 30 euro

RISPETTOSO

Copenhagen Le ricette di culto Guido Tommasi Editore, pag. 224, 29,90 euro

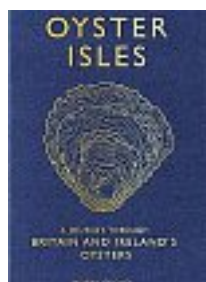
È DANESE IL CIBO PIÙ FELICE DEL MONDO

A Copenhagen, dove il cibo è argomento virtuoso, gli chef costruiscono i piatti partendo dai legami, strettissimi, con i produttori. Anche i cuochi casalinghi hanno un grande rispetto per gli ingredienti: erbe e verdure semplici, coltivate in piccoli vasi sul davanzale o in lotti che si trovano un po' ovunque. Un amore per la cucina — ben raccontato da Christine Rudolph e Susie Theodorou — che enfatizza l'atmosfera «hygge» (felice e accogliente) di una città dove è possibile gustare gli smørrebrød — fette di pane di segale imburrate condite con carni, salumi, pesce o formaggi — intorno a tavoli di legno recuperato.

STUZZICANTE

Provence The Cookbook Interlink Pub Group, 208 pag, da 26,90 euro

IN PROVENZA L'ORTO SOLEGGIATO DELLA FRANCIA

Con i loro inconfondibili sentori, le erbe aromatiche, gli uliveti assolati, i vitigni e gli alberi da frutto fanno della Provenza l'orto soleggiato della Francia. Lo sa bene Caroline Rimbert Craig che, partendo dalle sue terre di origine — la famiglia materna proviene dalle colline meridionali del Mont Ventoux, a nord di Aix-en-Provence — ci racconta «piatti pieni di cuore, equilibrio e anima», realizzati con prodotti del territorio che danno valore all'alternanza delle stagioni. Tante ricette vivaci e profumate per chi desidera ricreare i sapori del Mediterraneo a casa, in maniera genuina, senza mai rinunciare al gusto.

STORICO

Oyster Isles: a journey through Britain and Ireland's Oysters Little, Brown Book Group 320 pag, 23,30 euro

OSTRICHE, PRELIBATEZZE INCOMPRESE

Complice la terra natia — Maldon, una cittadina della contea dell'Essex, in Inghilterra, celebre per le sue ostriche — Bobby Groves ci accompagna in un percorso «gastro-storico» alla scoperta di raffinate primizie che egli stesso riponeva in grandi casse quando, da ragazzo, lavorava nelle fredde fattorie poco distanti da Londra. Ma le ostriche delle isole britanniche — si evince dalle pagine del suo libro — «sono qui ancor prima degli umani». Così, tra fatti divertenti e aneddoti socio-politici, Groves racconta le vicissitudini di creature strane e meravigliose, tanto amate quanto incomprese.

ESOTICO

The Island Kitchen Bloomsbury Publishing, 256 pag, da 30 euro

MAURITIUS, DAL DODO AL POLLO CON LO ZENZERO

A Mauritius (e dintorni) il cibo della chef autodidatta Selina Periampillai è un mélange di vibranti sapori dalle mille contaminazioni — francesi, indiane, africane, cinesi — che si fondono con naturalezza fino a dare origine a una cucina passionale. Replicare a casa il pollo appiccicoso (discendente diretto del Dodo che dell'isola africana è simbolo) con aglio e zenzero, il tonno marinato con senape e curcuma o la torta con crema al cardamomo sarà un'esperienza suggestiva perché Selina, con le sue 80 semplici ricette, sa prendere il lettore per la gola, tra le atmosfere calde e sognanti delle isole dell'Oceano Indiano.

LA RICETTA

Un'insalata caprese alternativa ispirata a un famoso piatto nato alcuni anni fa negli Stati Uniti in cui la frutta ha sostituito il pomodoro
Ottima se accompagnata da qualche fetta di salume e buon pane tostato

PESCHE GRIGLIATE, ROBIOLA E CULATTA

di **Tommaso Galli**
foto di Laura Spinelli

La verità è che siamo tutti sempre molto diffidenti. Non appena sentiamo di nuove ricette in cui la frutta è usata per piatti salati, sul nostro viso compare una specie di smorfia malcelata. Anni di pizza con l'ananas sopra ci hanno forse (troppo) segnato. Ma non tutte le novità che arrivano da Oltreoceano — perché, diciamolo, negli Stati Uniti c'è più libertà di sperimentare (nel bene e nel male) —, sono da etichettare come storpiature gastronomiche. Anzi, capita a volte che qualche idea, o esperimento, risulti davvero vincente. Come, per esempio, è stata quella di sostituire le pesche ai pomodori nella classica insalata caprese. Da quando per la prima volta qualche anno fa è comparsa la ricetta sul sito americano di culto *Food52* è stato un susseguirsi di repliche. C'è chi marinava le pesche prima di aggiungerle alla mozzarella, intingendole in salsine leggermente piccanti. O chi, invece, decideva di laccarle con il miele prima di grigliarle. Insomma, quest'insalata ha dato il via a una vera e propria mania. Che comunque, in tutta la sua semplicità, segue delle regole ben precise. Per prima cosa, scegliete delle pesche mature ma non troppo, altrimenti durante la cottura si sfalderanno. Il consiglio è di preferire quelle noci: dopo averle lavate accuratamente, potrete lasciare la buccia. Il formaggio? Potete usare la classica mozzarella oppure sostituirla con un caprino fresco o erborinato o ancora con la burrata. In ogni caso sceglietelo abbastanza grasso, così al palato sentirete quel contrasto con la pesca che ha fatto impazzire tanti fan di questa ricetta. La nota sapida, alla fine, la darà il salume, al naturale oppure velocemente passato in padella per renderlo croccante. Potete usare il prosciutto crudo o, meglio, un affettato prodotto dalla parte più nobile del suino, come la culatta o il culatello. Come avrete capito, questa è una ricetta aperta alle più svariate sperimentazioni. Provatela e fatela vostra.

INGREDIENTI

Per 4 persone: 4 pesche noci o nettarine mature ma sode, 8 fette di Culatta Levoni, 300 g di robiola di capra, 1 ciuffo di basilico fresco, qualche fetta di buon pane, q.b. pepe nero. Per il condimento: 2 cucchiai di mostarda di Digione, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, q.b. sale Maldon.

PREPARAZIONE

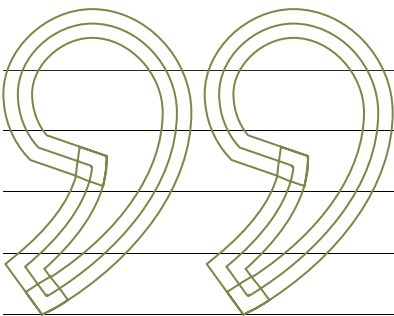
Per prima cosa preparate il condimento. Mescolate insieme la mostarda, l'olio e un pizzico di sale Maldon. Pulite poi molto bene le pesche e tagliatele a spicchi, senza eliminare la buccia. Scaldate una piastra e ungetela leggermente. Posizionate quindi gli spicchi di pesca e cuoceteli per due minuti per lato solo dalla parte della polpa e non della buccia. Quando si saranno raffreddate, conditele con il dressing. Procedete ora all'impiattamento: posizionate le pesche nel piatto da portata, adagiate le fette di Culatta e il formaggio in fiocchetti. Ultimate con le foglie di basilico fresco, una spolverata di pepe nero macinato al momento e un filo d'olio extravergine d'oliva, se necessario. Accompagnate l'insalata con qualche fetta di buon pane.

Scegliete nettarine sode, che potrete laccare con il miele prima della cottura

IN CUCINA CON ALESSANDRO BORGHESE

Le basi, in cucina, sono tutto. Senza sapere come tirare la pasta, non si potrebbero rivisitare i piatti tradizionali. Oppure, capire quante patate utilizzare negli gnocchi è (forse) più importante che lanciarsi in sughi azzardati. A mettere insieme tutti questi accorgimenti in 30 volumi è stato Alessandro Borghese. E «Portami in cucina con te» è il titolo della collana firmata dallo chef star della tv, autore su *Cook* della rubrica Cucina estrema, sui ristoranti in giro per il mondo. Dal 24 luglio fino a febbraio del prossimo anno si potranno trovare così in edicola con il *Corriere della Sera* e la *Gazzetta dello Sport*, tutti i mercoledì a cadenza settimanale, i nuovi ricettari che scandagliano, argomento per argomento, ingredienti e preparazioni base per insegnare a tutti come approcciarsi correttamente alla cucina. Il primo (al costo di 4,99 euro più il prezzo del quotidiano, 9,99 euro i successivi) è dedicato alla pasta. Lo chef, attraverso 25 piatti, spiegherà come crearla da zero. Ma anche quali sono i condimenti da abbinare al giusto formato, dal ragù di salame per gli gnocchi al pesto di zucchine per le reginelle. Suggerendovi poi qualche spunto creativo, per esempio preparare i passatelli con canocchie e pomodorini al posto del brodo. Dalla carne rossa agli antipasti fino ai dolci al cucchiaio, ogni libro vi condurrà in quel mix di tradizione e innovazione che è la cucina di Borghese. (*t. gal.*)

Il primo volume della collana

GLI OGGETTI

Dal gusto vintage, come i cestini per la tavola e l'iconica affettatrice. Oppure ultra moderno, come la borraccia in acciaio inox. I nuovi utensili sono sempre coloratissimi, in omaggio all'estate

a cura di **Martina Barbero**

TERMICA

Sempre eco-friendly ma vestite di nuovo. Le borracce dell'ultima collezione Zoku lasciano il monocromo per diventare floreali, come quella Paradise con piante esotiche e coloratissime. Per questa linea l'azienda statunitense ha azzerato l'utilizzo di plastica, facendo della doppia parete in acciaio inox il punto di forza delle sue bottiglie. Le bevande restano fredde fino a 40 ore e calde fino a 12. Così il sapore di infusi e tè non perde di intensità. Sono borracce perfette per trekking e giornate frenetiche, perché al tappo è unito un cordino removibile da legare a zaini, comodo per il trasporto. (*Kunzigroup.com*)

STAMPE FINLANDESI D'AUTORE

Sono quasi settant'anni che l'atelier finlandese stupisce con le fantasie delle sue stampe. Le stoffe Marimekko sono state prima abiti, poi tende, copriletto, borse. Alla fine sono riuscite a ritagliarsi uno spazio anche tra gli accessori della cucina. Come i grembiuli del modello Eläköön elämä, creato dalla designer Maija Louekari per celebrare i dieci anni dalla nascita della sua illustrazione per Marimekko più famosa: Siirtolapuutarha, (giardino cittadino). «Io non vendo vestiti — affermava Armi Ratia, fondatrice —, vendo un modo di vivere. Sono disegni, non mode». Il cuore e l'anima del marchio di Helsinki restano, infatti, i suoi designer, gli artisti che negli anni hanno dato vita a circa 3.500 disegni astratti. (*Marimekko.com*)

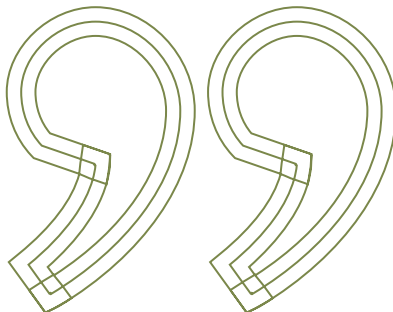
ELETTRICA

Quella originale la si vede ancora in qualche locale hipster, guidata da salumieri con coppola e bretelle, oppure negli antiquari più eleganti. La verità, però, è che l'iconica affettatrice rossa non è solo un pezzo d'autore prezioso. Anzi. Nata in Olanda alla fine dell'Ottocento dalla passione di un macellaio per la meccanica, la linea Berkel continua a rinnovarsi e oggi diventa elettrica e adatta all'uso domestico. Quelle della Red Line sono compatte e facili da usare: la lama ruota autonomamente, si può regolare lo spessore del taglio e dispone di un affilatoio incorporato. (*Theberkelworld.com*)

IN FIBRA NATURALE

Marie Chantal, Eugenie, Conciliade sono i nomi delle ragazze che in Ruanda stanno portando avanti la tradizione dell'intreccio per creare ciotole in fibre naturali. Il progetto Kazi goods, fondato dagli statunitensi Greg Stone e Alicia Wallace, nasce per sostenere comunità di artigiani di Uganda, Kenya, Ghana, Ruanda e Burundi esportando i loro prodotti in tutto il mondo. Colorati e con un motivo a raggiera, i cesti Hope design portano con sé lo stesso messaggio incoraggiante rappresentato dalla bandiera ruandese: la speranza collettiva per un futuro luminoso. (*Funkytable.it*)

LA FRENCH PRESS

Non avrà l'aura romantica della napoletana né il fascino esotico del pentolino turco, ma la french press, piccola opera di ingegno meccanico brevettata in Francia nel 1852, è quello che ci vuole per preparare una buona tazza di caffè lungo in tempi brevissimi. Come funziona? Servono acqua bollente (si può fare anche a freddo, in stile cold brew, ma richiede un'estrazione di 12 ore) e caffè in polvere (1 cucchiaino ogni 100 ml o più se lo si vuole forte, meglio se macinato al momento lasciando i grani grossolani): si fa cadere la polvere sul fondo della caffettiera e si versa l'acqua con movimenti circolari. Una mescolata veloce e si può chiudere il coperchio con lo stantuffo alzato. Prima di completare l'opera, c'è chi attende qualche minuto per lasciare che si intensifichi il sapore, poi, premendo con pochissima pressione il pomello, fa scendere il dischetto bucherellato. Il filtro a retina spinge la polvere intrappolandola sul fondo e il caffè è pronto da servire in tazza. Gli adepti della Third wave of coffee (il movimento internazionale che promuove il consumo di caffè di qualità) hanno adottato la french press in silenzio, senza farne sfoggio: poco nerd e decisamente sempliciotta se paragonata al drip brewer o alla caffettiera a sifone. La verità è che in molti si affidano a lei, marchingegno veloce. Perché nessuno la mattina vuol giocare al piccolo chimico. Nemmeno i puristi del caffè filtro. (*M. Bar.*)

LOstudio.it
Agribologna
la qualità in persona
QUESTO L'HO
FATTO IO
Zucchine
bolognesi
Agribologna
QUESTO L'HO FATTO IO

LE NUOVE APERTURE

GENOVA

Piazza Dunant 2b, Genova
Sito Internet: *Mangiafuoco.online*

MANGIAFUOCO

Debutto ad Albaro, Genova, per il nuovo locale dell'imprenditore Roberto Costa, ideatore nel 2001 della prima macelleria con cucina in Italia, e di RC Group. Qui protagonista assoluto è il braciere con griglia vista sala, in carta carne, pesce e primi piatti liguri

HONG KONG

10/F, Cubus, 1 Hoi Ping Road, Causeway Bay
Sito Internet: *Castellanahongkong.it*

CASTELLANA

È il primo ristorante di alta cucina piemontese a Hong Kong, nell'avveniristico grattacielo Cubus, guidato dallo chef Marco Sacco, due stelle Michelin al «Piccolo Lago» di Verbania. Tre menu, di cui uno dedicato alla stagionalità, e poi i drink al tartufo al cocktail bar

PORTO CERVO

Via Spargi 3, Porto Cervo (Olbia-Tempio)
Sito Internet: *Wearepacifico.it*

PACIFICO ROSEMARY

Dopo Milano e Roma, la catena di locali peruviani si espande in Sardegna riportando in vita «Rosemary», ristorante icona della Costa Smeralda nato nel '69. Qui la carta mediterranea con barbecue si aggiunge al classico menu di «Pacifico». In cucina il peruviano Nicolas Schmidt

Il primo chef giapponese a conquistare in Italia la stella Michelin, da «Iyo» a Milano, firma ora la carta del «Magnolia» al Four Seasons di Firenze: piatti e cocktail orientali all'interno dello storico Giardino della Gherardesca

L'ASIAN BAR DI ICHIKAWA

di **Isabella Fantigrossi**

Lui è lo chef che ha portato nel 2015 il ristorante «Iyo» di Milano a conquistare la stella Michelin, primo etnico in Italia e tra i pochi giapponesi premiati in Europa. Per questo gli spostamenti di Haruo Ichikawa, classe 1954, esperienze a Tokyo e Los Angeles prima di sfondare nel capoluogo meneghino, sono tanto seguiti. L'ultimo a Firenze, dove nei primi giorni di giugno ha aperto il «Magnolia», gastro-bar asiatico all'interno dello storico Giardino della Gherardesca del Four Seasons, firmato da Ichikawa assieme a Vito Mollica, executive chef dell'hotel. Nel menu tempura di verdure e crostacei, sushi, wagyu giapponese, granchio reale, astice, ricciola, gamberi rossi, un'ampia varietà di pesci, e poi, naturalmente, la ricetta firma di Haruo Ichikawa: il Nimono, piatto vegetariano a base di bamboo, cardoncelli, patate taro, melanzane, taccole e konjac cotti in salsa di soia e mirin. Il «Magnolia», aperto fino a settembre per la stagione estiva (solo cena, dalle 17 alle 23, dal martedì alla domenica), si aggiunge così all'offerta gastronomica del Four Seasons, con «Il Palagio», il ristorante più formale con una stella Michelin, l'«Atrium Bar & Lounge» e la pizzeria a bordo piscina «Al Fresco». «Portiamo all'interno dell'hotel un tipo di cucina che ci affascinava e desiderata dalla clientela locale», ha detto Mollica. Il «Magnolia» è infatti aperto sia agli ospiti dell'albergo che ai fiorentini. Anche solo per l'aperitivo. Con i cocktail di ispirazione orientale preparati dal bartender Karem Pasqualetti.

Il cuoco Haruo Ichikawa al «Magnolia», borgo Pinti 99, Firenze. Sito Internet: *www.fourseasons.com/it/florence*

CUCINA ESTREMA

di **Alessandro Borghese**

A DUBAI IL VERO SAPORE DELL'ITALIA ALL'ESTERO

La cucina italiana è la più richiesta e riconosciuta al mondo. Puoi trovarti in qualsiasi posto del globo, parlare una lingua non tua, ma la pasta resta per tutti sinonimo di eccellenza del Bel Paese. Negli anni passati, però, la cucina di molti cuochi italiani all'estero quasi mai rispecchiava la vera tradizione, l'originale negli ingredienti e nei sapori. Solo ultimamente, invece, alcuni chef, con maggiore consapevolezza dei propri mezzi e della forza del proprio know-how, hanno esportato l'originale italian style in cucina. Integrando la propria visione agli usi di culture lontane, miscelando sapori e tradizioni. «Ronda Locatelli» si trova al piano terra dell'Atlantis the Palm, sofisticato resort di Dubai. Giorgio Locatelli, dal suo ristorante stellato di Londra, ha deciso di aprire qui un locale rustico, invitante e accogliente, che riporta tutto il fascino e l'eleganza della campagna italiana nella *city of gold*. Il suo tocco in cucina è chiaro e definito: ricette italiane, senza fronzoli. Cucina schietta, ben fatta, come una buona pasta con ingredienti freschi. L'ambiente, conviviale, ruota intorno al grande forno a legna per la pizza al centro del locale. L'odore del pane appena sfornato e gli aromi dei piatti si diramano in un'atmosfera intima e perfetta per le famiglie. L'accoglienza del personale di sala, perlopiù italiani che all'estero riescono a esprimere al meglio tutta la loro professionalità, è attenta e informale. La mise en place genuina come lo stile del ristorante, mentre il menu propone una sapiente mescolanza di tradizione e innovazione. Le pizze sono preparate con i migliori ingredienti e l'estro dello chef. Gli gnocchi al pomodoro hanno il sapore di una passeggiata sul lago di Comabbio. Il tiramisù con i biscotti inzuppati nel caffè incanta con la sua cremosità. Un ristorante con un forte retrogusto familiare e la firma creativa di Locatelli che ha saputo esportare il sapore autentico dell'Italia all'estero.

BILANCIO D'ESERCIZIO DI RCS MEDIAGROUP S.P.A. al 31.12.2018

In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

Prospetto di Conto Economico (^)

	(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2018	Esercizio 2017 pro-forma	Esercizio 2017
I	**Ricavi delle vendite**	**12**	**583.569.361**	**500.134.329**	**500.134.329**
	Ricavi diffusionali		321.663.139	237.382.911	237.382.911
	- di cui verso parti correlate	*13*	*279.949.712*	*204.029.187*	*204.029.187*
	Ricavi pubblicitari		243.049.045	241.396.612	241.396.612
	- di cui verso parti correlate	*13*	*3.107.522*	*3.348.624*	*3.348.624*
	Ricavi editoriali diversi		18.857.177	21.354.806	21.354.806
	- di cui verso parti correlate	*13*	*8.399.762*	*7.891.995*	*7.891.995*
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	14	649.440	(492.150)	(492.150)
II	Acquisti e consumi materie prime e servizi	15	(374.359.856)	(289.861.801)	(289.812.940)
	Acquisti e consumi materie prime e merci		*(81.902.765)*	*(77.399.924)*	*(77.399.924)*
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(23.312.293)*	*(22.590.039)*	*(22.590.039)*
	Costi per servizi		*(255.770.751)*	*(175.782.638)*	*(175.733.777)*
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(127.673.623)*	*(49.320.995)*	*(49.320.995)*
	- di cui non ricorrenti	*26*	-	*(248.998)*	*(248.998)*
	Costi per godimento beni di terzi		*(36.686.340)*	*(36.679.239)*	*(36.679.239)*
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(10.461)*	*(5.889)*	*(5.889)*
	- di cui non ricorrenti		-	*(322.800)*	*(322.800)*
III	Costi per il personale	16	(157.595.937)	(149.813.704)	(149.813.704)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(3.375.024)*	*(2.810.359)*	*(2.810.359)*
	- di cui non ricorrenti	*26*	*(1.121.556)*	*498.814*	*498.814*
II	Altri ricavi e proventi operativi	17	23.760.380	24.202.372	24.202.372
	- di cui verso parti correlate	*13*	*11.312.994*	*10.157.437*	*10.157.437*
II	Oneri diversi di gestione	18	(7.114.620)	(11.342.310)	(11.342.310)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(22.344)*	*(54.949)*	*(54.949)*
IV	Accantonamenti	19	(3.965.729)	(3.739.805)	(3.739.805)
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	20	(2.019.788)	(1.800.718)	(1.800.718)
VI	Ammortamenti attività immateriali	21	(10.364.363)	(14.274.513)	(14.274.513)
VII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	21	(6.729.002)	(7.762.694)	(7.762.694)
VIII	Svalutazione immobilizzazioni	21	(7.414.000)	(3.435.028)	(3.435.028)
	Risultato operativo		**38.415.886**	**41.813.978**	**41.862.839**
IX	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	22	7.623.867	10.592.316	10.218.108
	- di cui verso parti correlate	*13*	*7.523.376*	*10.347.733*	*9.973.525*
IX	Interessi e altri proventi finanziari	22	3.248.545	394.698	394.698
	- di cui verso parti correlate	*13*	*389*	*36*	*36*
IX	(Oneri) finanziari	22	(11.725.055)	(18.717.431)	(18.717.431)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(539.234)*	*(1.525.814)*	*(1.525.814)*
X	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	23	14.773.099	28.655.771	28.655.771
	- di cui verso parti correlate	*13*	*13.353.374*	*11.489.036*	*11.489.036*
XI	(Svalutaz)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie	24	(2.378.968)	(15.250)	(15.250)
	- di cui verso parti correlate	*13*	*(18.965)*	*(15.250)*	*(15.250)*
	Risultato ante imposte		**49.957.374**	**62.724.082**	**62.398.735**
XII	Imposte sul reddito	25	(8.027.401)	(8.712.551)	(8.712.551)
	Risultato dell'esercizio		**41.929.973**	**54.011.531**	**53.686.184**

(^) Anche ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006

Prospetto di Conto economico complessivo

(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2018	Esercizio 2017 pro-forma	Esercizio 2017
Utile/(perdita) dell'esercizio	**38**	**41.929.973**	**54.011.531**	**53.686.184**
Altre componenti di conto economico complessivo:				
- saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio				
Utili (perdite) su copertura flussi di cassa		(1.475.317)	(231.735)	(231.735)
Valutazione a Fair Value attività finanziarie		-	-	-
Riclassificazione a conto economico di utili (perdite) su copertura flussi di cassa		1.135.346	3.595.714	3.595.714
Effetto fiscale su copertura flussi di cassa		81.593	(807.355)	(807.355)
Riclassificazione a conto economico di utili (perdite) derivanti dalla valutazione a fair value delle attività finanziarie disponibili per la vendita		-	-	-
- non saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio				
(Perdita)/utile attuariale su piani a benefici definiti		518.884	89.562	89.562
Effetto fiscale su attuarizz. Piani a benefici definiti		(124.532)	(21.495)	(21.495)
Utili (perdite) derivanti dalla valutazione a fair value degli altri strumenti rappresentativi di capitale		408.228	-	-
Totale altre componenti di conto economico complessivo		**544.202**	**2.624.691**	**2.624.691**
Totale conto economico complessivo		**42.474.175**	**56.636.222**	**56.310.875**

Prospetto della Situazione patrimoniale finanziaria (^)

	(Valori in Euro)	Note	31 dicembre 2018	31 dicembre 2017 pro-forma	31 dicembre 2017
	ATTIVITÀ				
XIII	Immobili, impianti e macchinari	27	40.830.545	45.708.782	45.708.782
XV	Investimenti immobiliari	28	2.745.162	2.759.222	2.759.222
XIV	Attività immateriali	29	25.502.905	37.477.778	37.477.778
XVI	Partecipazioni valutate al costo	30	397.329.721	398.177.658	408.668.429
	- di cui verso parti correlate	*13*	*397.329.721*	*398.177.658*	*408.668.429*
XVI	Altri strumenti rappresentativi di capitale non correnti	31	1.601.184	560.664	560.664
XVI	Crediti finanziari non correnti	32	571.286	2.772.066	2.772.066
XVI	Altre attività non correnti	33	13.522.720	13.704.897	13.704.897
XVI	Attività per imposte anticipate	25	35.814.947	46.310.699	46.310.699
	Totale attività non correnti		**517.918.470**	**547.471.766**	**557.962.537**
XVII	Rimanenze	34	13.784.690	10.654.535	10.654.535
XVIII	Crediti commerciali	35	155.721.186	166.553.039	166.553.039
	- di cui verso parti correlate	*13*	*32.500.308*	*31.646.424*	*31.646.424*
XX	Crediti diversi e altre attività correnti	36	18.891.729	21.420.426	21.420.426
	- di cui verso parti correlate	*13*	*100.791*	*26.202*	*26.202*
XX	Attività per imposte correnti	25	2.861.313	4.516.713	4.516.713
	- di cui verso parti correlate	*13*	*1.723.457*	*2.117.563*	*2.117.563*
XXV	Crediti finanziari correnti	37	269.522.489	281.132.818	270.331.661
	- di cui verso parti correlate	*13*	*269.232.980*	*280.685.837*	*269.884.680*
XXV	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	37	380.914	692.900	679.005
	Totale attività correnti		**461.162.321**	**484.970.431**	**474.155.379**
	TOTALE ATTIVITÀ		**979.080.791**	**1.032.442.197**	**1.032.117.916**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO				
	Capitale sociale	38	270.000.000	475.134.602	475.134.602
	Riserve	38	141.005.199	128.423.209	128.445.225
	Azioni proprie	38	(26.956.842)	(27.150.528)	(27.150.528)
	Utili (perdite) portati a nuovo	38	25.281.366	(219.957.816)	(219.957.816)
	Utile (perdita) dell'esercizio	38	41.929.973	54.011.531	53.686.184
XXIV	**Totale patrimonio netto**		**451.259.696**	**410.460.998**	**410.157.667**
XXV	Debiti finanziari non correnti	37	141.580.587	233.325.736	233.325.736
XXV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	997.834	88.620	88.620
XXI	Benefici relativi al personale	39	30.515.238	31.694.903	31.694.903
XXII	Fondi per rischi e oneri	40	10.259.054	9.530.105	9.530.105
XXIII	Passività per imposte differite	25	669.289	606.253	606.253
XX	Debiti diversi e altre passività non correnti	41	1.790.443	1.790.443	1.790.443
	- di cui verso parti correlate	*13*	*877.397*	*877.397*	*877.397*
	Totale passività non correnti		**185.812.445**	**277.036.060**	**277.036.060**
XXV	Debiti verso banche	37	13.336.918	16.772.980	16.772.980
XXV	Debiti finanziari correnti	37	126.820.786	110.049.365	110.049.365
	- di cui verso parti correlate	*13*	*91.272.440*	*69.624.652*	*69.624.652*
XXV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	68.784	963.125	963.125
XX	Passività per imposte correnti	25	4.026.203	4.800.810	4.800.810
	- di cui verso parti correlate	*13*	*2.273.380*	*4.369.510*	*4.369.510*
XIX	Debiti commerciali	42	125.498.593	136.357.316	136.336.366
	- di cui verso parti correlate	*13*	*14.695.601*	*10.705.459*	*10.705.459*
XXII	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	40	23.194.688	24.816.943	24.816.943
XX	Debiti diversi e altre passività correnti	43	49.062.678	51.184.600	51.184.600
	- di cui verso parti correlate	*13*	*1.943.936*	*2.436.628*	*2.436.628*
	Totale passività correnti		**342.008.650**	**344.945.139**	**344.924.189**
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**979.080.791**	**1.032.442.197**	**1.032.117.916**

(^) Anche ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006

Le Note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge. Il bilancio è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

BILANCIO CONSOLIDATO DELLA RCS MEDIAGROUP S.p.A. al 31 DICEMBRE 2018

Da pubblicare ai sensi dell'articolo 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n. 545, convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

STATO PATRIMONIALE CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	31 Dicembre 2018	31 Dicembre 2017
	ATTIVITÀ			
XVII	Immobili, impianti e macchinari	31	65,4	73,8
XVIII	Investimenti Immobiliari	32	20,1	20,7
XVI	Attività immateriali	33	369,4	383,9
XIX	Partecipazioni in società collegate e joint venture	34	38,9	42,8
XIX	Altri strumenti di capitale non correnti	35	2,1	3,0
XXXIII	Attività finanziarie per strumenti derivati	36	-	-
XIX	Crediti finanziari non correnti	37	2,2	3,7
XIX	Altre attività non correnti	38	15,0	15,3
XIX	Attività per imposte anticipate	27	95,9	106,6
	Totale attività non correnti		**609,0**	**649,8**
XX	Rimanenze	39	19,6	15,9
XXI	Crediti commerciali	40	212,0	240,3
	- di cui verso parti correlate	*16*	*22,5*	*19,8*
XXIII	Crediti diversi e altre attività correnti	41	25,9	27,0
XXIII	Attività per imposte correnti	27	1,7	3,1
XXXIII	Attività finanziarie per strumenti derivati	36	-	-
XXXIV	Crediti finanziari correnti	42	1,4	0,9
XXXIV	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	42	12,5	15,6
	Totale attività correnti		**273,1**	**302,8**
XXVII	**Attività non correnti destinate alla dismissione**		**-**	**-**
	TOTALE ATTIVITÀ		**882,1**	**952,6**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
XXVIII	Capitale sociale	43	270,0	475,1
XXVIII	Azioni proprie	46	(26,9)	(27,1)
XXVIII	Riserve	44/45/46/47	(4,0)	(14,4)
XXVIII	Utili (perdite) portati a nuovo		(71,1)	(334,5)
XXVIII	Utile (perdita) dell'esercizio		85,2	71,1
	Totale patrimonio netto di gruppo		**253,2**	**170,2**
XXVIII	Patrimonio netto di terzi		1,3	1,3
	Totale patrimonio netto		**254,5**	**171,5**
XXIX	Debiti e passività non correnti finanziarie	42	141,6	235,8
XXXII	Passività finanziarie per strumenti derivati	36	1,0	0,1
XXVI	Benefici relativi al personale	50	36,9	38,4
XXIV	Fondi per rischi e oneri	51	16,2	14,9
XXV	Passività per imposte differite	27	51,5	55,4
XXIII	Altre passività non correnti	52	0,9	0,9
	Totale Passività non correnti		**248,1**	**345,5**
XXX	Debiti verso banche	42	13,6	16,8
XXX	Debiti finanziari correnti	42	45,2	50,2
	- di cui verso parti correlate	*16*	*6,8*	*4,3*
XXXI	Passività finanziarie per strumenti derivati	36	0,1	1,0
XXIII	Passività per imposte correnti	26	2,1	0,9
XXII	Debiti commerciali	53	204,7	236,3
	- di cui verso parti correlate	*16*	*15,4*	*16,1*
XXIV	Quote a breve termine fondi rischi e oneri	51	31,4	35,5
XXIII	Debiti diversi e altre passività correnti	54	82,4	94,9
	- di cui verso parti correlate	*16*	*1,8*	*2,7*
	Totale passività correnti		**379,5**	**435,6**
XXVII	**Passività associate ad attività destinate alla dismissione**		**-**	**-**
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**882,1**	**952,6**

CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	Progressivo al 31 dicembre 2018	Progressivo al 31 dicembre 2017
I	Ricavi delle vendite	15	975,6	895,8
	- di cui verso parti correlate	*16*	*284,3*	*209,9*
II	Incremento immobilizzazioni per lavori interni		-	-
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	39	0,3	(0,3)
II	Consumi materie prime e servizi	17	(553,2)	(493,1)
	- di cui verso parti correlate	*16*	*(114,1)*	*(44,5)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	-	*(1,3)*
III	Costi per il personale	18	(264,7)	(258,1)
	- di cui verso parti correlate	*16*	*(4,4)*	*(3,8)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(1,8)*	*(0,7)*
II	Altri ricavi e proventi operativi	19	19,8	20,9
	- di cui verso parti correlate	*16*	*2,5*	*2,3*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*2,6*	*0,2*
II	Oneri diversi di gestione	20	(16,1)	(18,9)
II	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti commerciali e diversi (1)		-	-
IV	Accantonamenti	51	(5,4)	(6,5)
V	Svalutazione crediti commerciali e diversi (1)	21	-	(3,7)
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi (1)		(3,0)	-
VI	Quote proventi (oneri) da valutazione partecipazioni con il metodo del patrimonio netto	22	2,0	2,1
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(0,6)*	-
VII	Ammortamenti attività immateriali	23	(19,6)	(25,3)
VIII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	23	(11,5)	(14,3)
IX	Ammortamenti investimenti immobiliari	23	(0,6)	(0,6)
X	Svalutazione immobilizzazioni	23	(8,1)	(2,4)
	Risultato operativo		**115,5**	**95,6**
XI	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo (1)	24	0,3	-
XI	Proventi finanziari	24	3,9	1,3
	- di cui verso parti correlate	*16*	*0,1*	-
XI	Oneri finanziari	24	(18,3)	(25,7)
	- di cui verso parti correlate	*16*	-	*(1,0)*
XII	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	25	1,5	16,2
	- di cui verso parti correlate	*16*	-	*(1,0)*
XII	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti e altre attività finanziarie (1)		-	-
XII	(Svalutazione)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie (1)	26	(2,4)	-
	Risultato ante imposte		**100,5**	**87,4**
XIII	Imposte sul reddito	27	(15,2)	(16,5)
	Risultato attivita destinate a continuare		**85,3**	**70,9**
XIV	Risultato attività destinate alla dismissione e dismesse		-	-
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**85,3**	**70,9**
	Attribuibile a:			
XV	Utile/(perdita) attribuibile ai terzi	28	0,1	(0,2)
	Utile/(perdita) attribuibile ai soci della Capogruppo		85,2	71,1
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**85,3**	**70,9**
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione base in euro	29	0,16	0,14
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione diluito in euro	29	0,16	0,14
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione base in euro	29	-	-
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione diluito in euro	29	-	-

(1) In seguito all'applicazione del principio contabile IFRS 9 a partire dal 1° gennaio 2018 e tenuto conto del fatto che il Gruppo si è avvalso dell'esenzione di non rideterminare le informazioni comparative degli esercizi precedenti relativi ai cambiamenti di classificazione e di valutazione queste voci non sono direttamente confrontabili nei due esercizi 2018 e 2017 sopra esposti.

- Le note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge.
- Il bilancio consolidato è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

RCS MEDIAGROUP S.p.A. C.F. 12086540155 Anno 2018

PROSPETTO DI DETTAGLIO DELLE VOCI DEL BILANCIO DI ESERCIZIO AL 31.12.2018

Da pubblicare ai sensi dell'art. 1, comma 33, del decreto-legge 23 ottobre 1996 n. 545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

	RICAVI DELLE VENDITE:	
01	Vendita di copie	**307.691.302**
02	Pubblicità	**184.908.842**
03	- Diretta	**184.777.270**
04	- Tramite concessionaria	**131.572**
05	Ricavi da editoria *on line*	**75.029.020**
06	- Abbonamenti	**13.972.837**
07	- Pubblicità	**61.056.183**
08	Ricavi da vendita di informazioni	**1.428.681**
09	Ricavi da altra attività editoriale	**14.511.516**
10	**Totale voci 01+02+05+08+09**	**583.569.361**

RCS MEDIAGROUP S.P.A. CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ 2018

Elenco delle testate servite in esclusiva (In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con Legge 23 dicembre 1996 n. 650)

Sette
Vivimilano
Corriere della Sera
L'Economia del Corriere della Sera
Liberi Tutti
Cook
Corriere Motori
La lettura
Buone Notizie
La Gazzetta dello Sport
G La Gazzetta dello sport
Sport Week
Amica
Amica Speciale
Io Donna
Io Donna Fashion Issue
IO DONNA WEDDING BOOK
Oggi
Dove
Dove Travel Issue
Style Magazine
Style Watch
Style Fashion Issue
Corriere del Mezzogiorno/Campania
Corriere del Mezzogiorno/Puglia
Corriere Veneto
Corriere Bologna
Corriere Fiorentino
CORRIERE.IT
GAZZETTA.IT
Fuorigioco
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT
Corriere Bologna.it
Corriere Veneto.it
Corriere Fiorentino.it
Abitare
Living
Living Design Issue

Dal 1983 Frigo2000 seleziona elettrodomestici ad altissima tecnologia
L'azienda è nata su intuizione di Giovanni Massobrio, che la presiede affiancando la gestione delle figlie e del genero. Le parole-chiave? Sartorialità e personalizzazione delle soluzioni

TRE SORELLE PER UNA CUCINA DEL FUTURO

di **Tommaso Galli**
foto di Claudio Furlan/LaPresse

È iniziato tutto con un frigorifero. Doppio sportello, la capacità di conservare il cibo più a lungo e un dispenser per erogare il ghiaccio tritato. «Era il 1983. E in quell'anno mio papà aprì un piccolo ufficio in centro a Milano, decidendo di mettersi in proprio e vendere in Italia, per la prima volta, un grande elettrodomestico americano non al pubblico ma ad architetti, designer, mobilieri e negozi. Quello della General Electric è diventato poi un oggetto iconico, uno status symbol, se vogliamo». A ripercorrere i primi anni dell'azienda, che non a caso porta il nome di Frigo2000, è Paola Massobrio, amministratore delegato insieme al marito Carlo Bonaso, da quando nel 1992 ha affiancato suo papà Giovanni, che oggi ricopre la carica di presidente. Una realtà ancora gestita a livello familiare — le due sorelle, Francesca e Simona, si occupano rispettivamente delle pubbliche relazioni e della gestione amministrativa —, che importa in Italia elettrodomestici d'avanguardia per venderli alle aziende che progettano cucine. «Ci siamo poi pian piano resi conto che il mercato si stava evolvendo. Alle persone non interessava più il ghiaccio pronto all'uso. O meglio, non solo», continua Massobrio. Ed è negli anni 2000 che a quella linea di frigoriferi ne viene aggiunta un'altra. «Abbiamo poco dopo scoperto Sub Zero e Wolf, azienda americana nata nel 1945, a conduzione familiare, capace di unire cura del design a una tecnologia avanzata». Utilizza, per dire, un brevetto della Nasa che elimina negli alimenti conservati nei loro frigoriferi virus, batteri e gas etilene, che fa maturare più velocemente i cibi. Nell'orbita di Frigo2000 è arrivata poi Bora con il suo sistema di cottura ad aspirazione integrata: la ventola, sullo stesso piano delle piastre, aspira i fumi più velocemente della risalita. «Aggiungendo le loro proposte alla nostra offerta abbiamo dato la possibilità di ridisegnare l'ambiente cucina. Che può essere a vista, nel salone, senza la paura che gli odori si disperdano per la casa». L'ultimo tassello — che ha fatto decidere al cda dell'azienda di aggiungere al nome Frigo2000 la spiegazione del nuovo obiettivo, ovvero creare *High Performance Kitchen* —, è stato V-ZUG. Ditta svizzera di elettrodomestici con una competenza unica sul vapore. È utilizzato, per esempio, nei forni, dove la cottura combinata (e brevettata) è ultra precisa, controllata tramite sensori e gestita al singolo grado. Ma anche nella lavastoviglie o nel Refresh Butler, nuovissimo armadio che igienizza, elimina pieghe e odori dagli abiti. Frigo2000 è diventata così negli anni la casa esclusiva italiana di tutti questi prodotti. «Quando qualcuno ci viene a trovare ascoltiamo esigenze e bisogni per aiutare a progettare il "motore della propria cucina"». La parola chiave, che viene ancora prima di tecnologia, è sartorialità: non esiste un prototipo in assoluto, tutto dipende dal caso specifico. E per far capire le funzioni di una piastra a induzione, del teppanyaki o del sottovuoto, nel 1993 si sono trasferiti alle porte di Milano, a Cinisello Balsamo, creando uno showroom sulla strada per il distretto del mobile brianzolo. «Vogliamo stabilizzare il nostro mercato. Raccontare in tutt'Italia, organizzando piccole dimostrazioni itineranti, come sarà la cucina del futuro. Molto più vicina di quanto si pensi».

I frigoriferi Sub Zero e Wolf usano un brevetto Nasa per igienizzare ed eliminare i virus

I VERTICI

Giovanni Massobrio (*al centro nella foto*) fonda Frigo2000 nel 1983. Oggi è affiancato dalla figlia Paola con il marito Carlo Bonaso, amministratori delegati dell'azienda (*a sinistra*), e dalle altre due figlie, Francesca e Simona, che si occupano delle pubbliche relazioni e della gestione amministrativa

AGENDA

Parma, 22 luglio: i più quotati maestri pasticceri d'Italia scendono in piazza Garibaldi per una degustazione «fuori stagione» di oltre sessanta tipologie di prodotti da forno. Tra le novità, l'annuncio dei finalisti del Panettone world championship. Perché il dolce di Natale in realtà è per sempre

LA NOTTE DEL LIEVITO MADRE

di **Chiara Amati**

Alla quinta edizione, la Notte dei maestri del lievito madre — nata da un'idea del pasticcere Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme — si conferma l'appuntamento più importante al mondo del lievito fuori stagione. Il 22 luglio a partire dalle ore 20, come sempre sotto i Portici del Grano di piazza Garibaldi, a Parma — città creativa Unesco per la gastronomia —, sarà possibile degustare oltre 60 tipologie di prodotti lievitati artigianali dei maestri nell'uso del lievito. Tra i più attesi, Andrea Tortora e Vincenzo Tiri, Luigi Biasetto e Renato Bosco, ma anche Salvatore De Riso, Alfonso Pepe, Vincenzo Santoro e altri 23 ospiti. Guest star della manifestazione sarà Rolando Morandin al quale verrà consegnato il premio alla carriera di lievitista d'eccezione: per il panettone, certo, ma soprattutto per quel «metodo Morandin», sdoganato da molti addetti ai lavori, che prevede il mantenimento del lievito madre in acqua. Per una notte Parma sarà la capitale mondiale dei lievitati grazie a un evento che, in linea con i precedenti, intende destagionalizzare persino il panettone — nell'immaginario collettivo associato alle feste natalizie — per farne il protagonista dell'estate. E lo sarà di certo considerato che, novità in calendario, nel corso della serata verranno resi noti i finalisti del Panettone world championship, voluto dal gruppo Maestri del lievito madre per eleggere il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo. La proclamazione del vincitore e la consegna dei premi avverranno a ottobre, nel corso della 41esima edizione di Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale in programma alla Fiera di Milano. Nell'attesa, non resta che apprezzare la bontà di quell'impasto fermentato prezioso, fatto di acqua e farina, che, se «coccolato» al punto giusto, si trasforma in prodotti straordinari.

LEANDRO EMEDE

Il panettone, sogno di una notte di mezza estate per i maestri pasticceri d'Italia che vogliono farne un dolce per tutte le stagioni

GLI ALTRI EVENTI

1 LO SCARPAZZONE

E cioè una torta salata di bietole, spinaci, ricotta e parmigiano reggiano tipica di Carpineti, Reggio Emilia. Il festival in suo onore è a Parco Matilde il 13 e 14 luglio

2 IL RE DEI CRUDI

Il 14 luglio, a Saint-Rhemy (Ao), è possibile visitare lo stabilimento di produzione dello jambon e assistere a degustazioni guidate con tanto di vini e specialità valdostane

3 DÜSSELDORF DA GUSTARE

Alimenti bio, prodotti da forno, mocktail, ma anche vini, birre: questo, e molto altro, al Festival gastronomico più atteso d'Europa, dal 23 al 25 agosto lungo la Königsallee

4 THE BIG FEASTIVAL

Alla Alex James' Farm di Kingham, nel Cotswolds, dal 23 al 25 agosto i più rinomati chef della Gran Bretagna prepareranno inedite specialità. Il tema? Lo street food

5 IL SALONE DEL BIOLOGICO

Sana, la manifestazione dedicata al comparto dei prodotti biologici e naturali, aprirà al pubblico dal 6 al 9 settembre alla fiera di Bologna

OGGI ORE 10.30
con la redazione
IL NUOVO COOK IN EDICOLA

Nel giorno dell'uscita, i giornalisti di *Cook* raccontano ai lettori come sono nati i temi del mese

17 LUGLIO ORE 17.30
con **Luciano Ferraro**
SCUOLA DI VINO

L'esperto di vini del *Corriere* parlerà del Prosecco Col fondo, un vino antico e nuovo che stupisce con un gusto non standardizzato

24 LUGLIO ORE 17.30
con **Anna Villarini**
IL MENU SALUTARE

La dieta anti sete? A base di insalatone con una sola fonte proteica e acqua non fredda. Parola di nutrizionista

30 LUGLIO ORE 17,30
con A.Dal Monte, A.Frenda e G.Principato
I PERSONAGGI
Il dietro le quinte delle nostre interviste agli chef stellati del mese

La pasta fatta in tutti i modi e le stoffe coloratissime, con cui confeziona i suoi abiti ma anche le tovaglie per la casa, sono le grandi passioni della stilista milanese. Che ama le ricette antiche, come le scaloppine e gli straccetti al pomodoro. E aggiungerebbe il peperoncino ovunque

MARTA FERRI

IN AMERICA

Marta Ferri ha cominciato a lavorare negli Stati Uniti, dove è rimasta per 5 anni prima di tornare a Milano. «In America ho fatto fatica a mangiare bene: gli ingredienti di qualità sono difficili da trovare e costosi. E quello è stato l'unico periodo della mia vita in cui ho seguito una dieta»

LA PUGLIA

Tutti gli anni è in Puglia, nella sua casa atelier di Borgo Egnazia. «Qui ho imparato a mangiare divinamente con poco, soprattutto le verdure che hanno un altro sapore». I suoi piatti preferiti? Le zucchine fritte con la menta, mozzarella in tutte le forme e i pinzimoni con olio extravergine

PICCANTE

«Mi piacciono i piatti agrodolci ma soprattutto i gusti piccanti — racconta Marta Ferri —. Aggiungo il pepe e il peperoncino a chili praticamente ovunque, anche in un semplice minestrone. E quando compro la senape scelgo sempre la varietà più forte»

RITO DELLA BUONANOTTE

«Mangio pochissime schifezze però ho un rito che rispetto tutte le sere prima di andare a letto: mi preparo una tisana fortissima di zenzero grattugiato che bevo accompagnata da una barretta di cioccolato fondente, qualche volta con le mandorle. È la mia unica concessione dolce»

CANDELE E CERAMICHE

«Non mi piace mangiare da sola e, anche se la cena è veloce, cerco di apparecchiare la tavola in modo allegro». Marta Ferri usa avanzi di tessuti del suo atelier per confezionare tovaglie. «Poi metto in tavola candele colorate e le mie collezioni di galline dipinte e di carciofi in ceramica pugliese»

PIATTI DELLA TRADIZIONE

«La cucina italiana è imbattibile. Ed è ai piatti tradizionali che, alla fine, ritorno sempre». Soprattutto le ricette milanesi più semplici, come cotolette, scaloppine e straccetti al pomodoro. «Mangio, insomma, di tutto, tranne gli ingredienti più strani: nervetti, cervella e lingua»

di **Isabella Fantigrossi**

Anche se da mangiare non c'è molto, mi piace allestire la tavola in modo allegro

A vederla non si direbbe. E invece la stilista Marta Ferri ammette: «Sono una grandissima mangiatrice di pasta. Fredda o al pesto, la preparo praticamente in ogni modo». Classe 1984, mamma di due bambini di 4 e 3 anni avuti dal marito Carlo Borromeo, ha una passione enorme: le stoffe coloratissime con cui confeziona gli abiti su misura che nascono nel suo studio milanese. «E con gli avanzi dei tessuti realizzo le tovaglie per casa. Anche se sono da sola o se da mangiare non c'è un granché, mi piace curare comunque la tavola in modo allegro». Con candele, la sua collezione di sei galline dipinte a mano e quella di carciofi in ceramica pugliese. Spirito cosmopolita, figlia del fotografo Fabrizio Ferri e della arredatrice d'interni Barbara Frua, ha cominciato a lavorare negli Stati Uniti, dove è rimasta per 5 anni, ma è in Italia che ha trovato poi la sua misura. Anche in cucina. «In America ho fatto fatica a mangiare bene, quello è stato l'unico periodo della mia vita in cui sono stata a dieta. Oggi mi piace la cucina etnica, quella indiana o libanese, ma tutto sommato penso che i piatti italiani siano imbattibili. Ed è a questi che, alla fine, torno sempre». Soprattutto le ricette della tradizione milanese più semplice, come cotolette e scaloppine. «Mangio tutto tranne nervetti, cervella e lingua». Oppure quelle pugliesi, scoperte nella sua casa atelier a Borgo Egnazia, a base di mozzarella o ortaggi, come le zucchine alla poverella con la menta. «Qui le verdure hanno tutt'altro sapore, mi piacciono in pinzimonio con l'olio extravergine buono». Sgarri? Pochissimi. «Tutte le sere però mi concedo il mio rito della buonanotte: tisana allo zenzero e cioccolato fondente».

I cibi etnici sono ottimi ma alla fine penso che la cucina italiana sia imbattibile